

潍坊戳子肉培训中心

产品名称	潍坊戳子肉培训中心
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东省青岛市城阳区重庆北路93号（注册地址）
联系电话	13687676162

产品详情

潍坊戳子肉培训中心018

吃惯了带签子的烤肉，也吃惯了泥路烤肉，今天带给大家的是一种超级过瘾的吃肉方式，不仅吃肉，还能大口吃虾，大口吃鱿鱼，想吃啥自己买了让他们来加工，很是爽快。更让人心旷神怡的地方是在室外露天摆桌，真的可以吃肉喝酒放飞自我了。这种烧烤青岛这叫戳子肉。

戳子肉的加工介于烧烤、铁板烧、油炸食品的综合，火用的是高温炭火，放在形状像戳子的锅里加工。吃戳子肉的环境非常吵杂周围人来人往，夏天很多人愿意在桥下做一戳子烤肉喝着啤酒看周围人来人往的烟火人间气息。戳子肉中有几个经典必点菜：五花肉、大肠、土豆条，其它的根据季节买些海鲜加工。

要用铁戳子烤肉，要先在架子上烧上通红的碳，再将几个铁盒子涂满油，放到烤架上烧热，新鲜的食材“唰”的倒进锅里，猩红的碳不能少也不能熄，保持着大火一路爆烤到底，肉在大火的攻势下忍不住的往外飙油，趁着肉半生不熟的时候，浇上秘制烤汁，再大火烤得外焦里嫩，起锅，一顿烤肉就出来了！

问：你们的配方是全教吗？学习的口味会和你们一样吗？

答：我们膳学派会教您全部配方，毫无保留，口味做出来是一样的。

、问：我没基础一般多久能学会？

答：我们膳学派会按照多年的小吃培训经验做结合。就算您什么都不会都没关系，我们的老师会很细心的教您，具体多久学会还是要看个人接受能力，因为个人接受能力不同，所以学习的时间也不同，但我们是包教包会的。

、问：你们的口味怎么样？

答：我们膳学派的每一项技术都是从在全国各地学习而来，还有很多特色项目经过我们的师资团队不断改良，更适合大多数人的口味，更受大家的喜爱，我们不能说是最好的，因为我们比较实在，我们只能把膳学派培训的技术做到市场上等水准，能满足大部分顾客的需求，膳学派将用尽全部的努力把小吃做的更好，如果有特殊口味要求，您可以和我们的老师沟通，他可以帮您调出适合你当地特色的口味儿。

、问：学员在你们那学习小吃技术具体怎么学呢？

答：我们膳学派是以理论和实践相结合的方式教学，以实践操作为主，在我们这学习的每个学员每天都可以亲自动手实践操作，专科老师在旁边手把手指导，让学员领悟小吃技术的精髓要点，更快更精准的让每个学员掌握全套小吃技术。