

卤肉卷培训班，山东卤肉卷培训基地

产品名称	卤肉卷培训班，山东卤肉卷培训基地
公司名称	城阳区薛书桥快餐店
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	阳区重庆北路93号（汽车北站往北200米）
联系电话	15863078762

产品详情

卤肉卷培训班，山东卤肉卷培训基地

卤肉卷培训要点：1、馅料材料的选购与处理2、秘制酱料的调配3、外包面皮的确定与加工方法4、专用卤汁的熬制与使用5、馅料原料的搭配运用6、调料的识别与调味知识7、内馅原料的种类参考8、卤肉卷的食谱介绍9、卤肉卷食品的销售方案

品种参照：腊味卤肉卷 香辣牛肉卷 飘香卤味卷 鸡丝卤味卷 火腿卤味卷 香酥鸡柳卷 蛋丝卤味卷

爽脆蔬菜卷 香甜果蔬卷 五香牛杂卷 藕片千张卷 生菜鸡肉卷 香干卤肉卷 香肠牛肉卷

脆骨卤味卷 鸡肫鸡心卷 香菇海带卷 香辣土豆卷 什锦百味卷

.....做法.小葱切末，肉馅里加入小葱末，香油，生抽拌匀

青岛膳学派美食培训其它小吃培训项目：

- 1、早餐系列培训（包子、饺子、土家饼、酱香饼、馅饼、营养砂锅粥、桂林卤粉）
- 2、早餐汤粉培训；(湖南牛肉粉、渔粉、原味汤粉、重庆酸辣粉、砂锅粉、云南过桥米线)
- 3、主餐培训项目：（浏阳蒸菜、煲仔饭、盖码饭、木桶饭、风味小炒、特色炒饭炒粉）
- 5、休闲小吃项目：（奶茶、麻辣烫、关东煮、串串香、寿司、常德鸭霸王、泡椒凤爪、章鱼小丸子）

2.豆皮展开，铺上肉馅，卷起来，封口的地刷上蛋液，使其能更好的粘合3.煎锅热后倒入食用油煎肉卷，目的是定型和封口处的牢固，这个只要粘合好就可以了4.老卤汁烧开，放入肉卷，大火烧开后转中火卤上半个小时，半个小时后转小火，卤到入味即可（这个就看时间了，有时间的话2-3小时）当犹豫了的时候，也许机会已经过去，要做的就是行动。看到别人生意好的时候，不要只会说他赚死了，因为你也是可以的。你需要什么，技术吗？