

东营排骨饭技术培训 包教包会

产品名称	东营排骨饭技术培训 包教包会
公司名称	城阳区薛书桥快餐店
价格	1.00/1
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

东营排骨饭技术培训 包教包会002

排骨饭是深受东营人民群众广泛喜爱的一道美味正宗又百吃不厌的早餐小吃，在东营人民群众心目中享有很高的社会地位以及良好的行业口碑。排骨饭本来就是东营本土特色著名小吃，我们本地的东营土著居民会用新鲜饱满的红薯，洁白如玉的面粉制作美味正宗且具有杭州本土特色的排骨饭。这样制作出来的排骨饭酥香脆爽，美味清香，入口即化，食之令人流连忘返，欲罢不能!排骨饭的营养价值也很高，含有很多的淀粉，纤维素以及维生素等人体所需的营养元素，是老少皆宜的绝佳滋补良品!

膳学派排骨饭的做法

- 1.准备好排骨饭所需的所有食材，黄瓜，胡萝卜，洋葱切片切丝，排骨肉切片!
- 2.倒奥尔良，盐到排骨肉上抓匀腌制30分钟，放烤箱预热烤20分钟。
- 3.然后加盐，生抽，白糖，花椒粉和鸡精调味。排骨肉切条!
- 4.较后放蒜泥，花生米，白芝麻，香醋，撒上香菜就可以啦哈!

青岛膳学派排骨饭培训内容

- 1.首先要了解排骨饭的基本理论知识以及背景故事
- 2.学员要认识排骨饭的所有原材料以及掌握处理他们的基本方法
- 3.学员要学会做排骨饭的面浆以及掌握做面浆的小技巧

4.学员要学会掌握煎炸排骨饭的火候以及时间的长短

5.学员自己动手独立完成制作排骨饭的所有工艺流程

排骨饭培训学习哪里好，排骨饭哪里好

青岛膳学派排骨饭学校是一家专业培训制作排骨饭小吃培训项目的培训浇学机构，自2004年开业以来至今已有15年的时间了，青岛膳学派早已培养了上万名来我校学习培训制作排骨饭小吃培训项目的学员，并且成功帮助了几千名学员成功创业开店赚到大钱。目前青岛膳学派早已在全国开设了800家连锁店铺以及培训分校，拥有了一支很专业的导师教学培训团队以及雄厚的资金力量，可以充分我校学员能够顺利毕业，轻松学到好技术!

青岛膳学派小吃培训成立于2014年注册资金100万元。在青岛地区已成功培训学员千余人，学员零基础培训成功开店400余家。经过公司多年发展已成立技术研发团队，开发改良现国内市场火爆的小吃餐饮项目。

膳学派一直秉承“a学技术”，必须以经营的实体店为教学案例，来教学员”。因为厨房教学和实体经营得到的一些经验是不同的，也方便于学员与学员中间互相交流，可考察中意的小吃项目的实体店经营状况，以便参考。膳学派坚持“实体教学 长久合作 以老带新 互利共赢”的经营方式，让学员长期赢利。