

## 淄博可以培训卤肉卷饼技术，卤肉卷饼学习中心

产品名称	淄博可以培训卤肉卷饼技术，卤肉卷饼学习中心
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

卤肉卷人们都是爱吃的，为了吃到好吃健康的美食，很多人总是希望去自己动手DIY。但实际情况是，人们在快节奏社会的压力下，更多的是会选择即食小吃，其中的卤肉卷成为年轻人首选，既能饱腹又能满足味觉体验，而不像其它性价比不高的小吃。当然有一双巧手的“美厨娘”们还是可以大展拳脚的，青岛膳学派小吃培训中心的卤肉卷培训课程，用较简单的配菜搭配出专属自家的卤肉卷。这也是个不错的选择哦!

卤肉卷饼论“色”，红、白、紫、绿、黄五色俱全，观之养眼，食之养生;论“香”，面香、肉香、蔬菜香，还有独一无二的卤汁香与酱香，闻之喷香扑鼻，尝之奇香满口，回味则余香绕舌;论“味”，香锅里辣卤肉卷推崇五味调和，一口下去，酸、甜、咸、香、辣尽在其中，酣畅淋漓;论“营养”，除了蔬果禽蛋肉的均衡搭配外，香锅里辣卤肉卷还将桂皮、五味子等药材巧妙运用到卤汁的熬煮和酱料的发酵过程中，是当之无愧的食补佳品。

青岛膳学派培训课程：

主料、辅料的选择认识、初加工方法。

面饼的和面、揉面、擀面方法。

卤肉香料配比、卤肉制作。

鸡柳、里脊肉的制作。

各种口味刷酱的调配制作。

卷饼所有辅料的制作。

各种品种卷饼配置及动手操作。