

# 长沙里脊肉夹馍培训学习班 里脊肉夹馍培训学校

产品名称	长沙里脊肉夹馍培训学习班 里脊肉夹馍培训学校
公司名称	长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	长沙市雨花区时代阳光大道西600号红星厨师学校
联系电话	13135218825 13135218825

## 产品详情

长沙里脊肉夹馍培训学习班 里脊肉夹馍培训学校

肉夹馍，实际是两种食物的绝妙组合：腊汁肉，白吉馍。肉夹馍合腊汁肉、白吉馍为一体，互为烘托，将各自滋味发挥到极致。馍香肉酥，肥而不腻，回味无穷。腊汁肉历史悠久，闻名中国，配上白吉馍，有着中式汉堡的美誉，扬名中外，深受人们喜爱

- 1、肉夹馍技术概述；
- 2、正宗腊汁肉夹馍卤肉香料的全部配方与配制；
- 3、正宗腊汁肉夹馍卤肉各个细节及全部制作过程；
- 4、正宗腊汁肉夹馍"白吉馍"的全部制作；
- 5、馍的制作手法及掌握技巧；
- 6、正宗腊汁肉夹馍剁肉夹馍过程；
- 7、原料存放、保鲜技术；
- 8、原料的进货渠道指导。

培训课程安排：

理论学习：1.开店流程讲解，包括店粉的选址、人员配备、物资采购等。2.项目技术详细批解，包括原材料的选择，采购，口味的变换、配比等。3.店铺经营小技巧，轻松创造财富。

示范讲解：1.专业老师一对一的实战示范，讲解技术。2.老师实践中带领你回忆理论学习阶段中的开店技巧，原材料的选择，采购，成本、预算。

自我实践：

2.自己操作所有流程，制作出成品，老师旁边检查指导。3.学员自我思索，老师引导，熟透操作流程。