

东营可以学肉夹馍技术口碑好

产品名称	东营可以学肉夹馍技术口碑好
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

学肉夹馍，济宁可以学肉夹馍技术

请花十秒钟时间联系我，绝不会让您失望！

老潼关肉夹馍培训 腊汁肉夹馍培训 腊牛肉夹馍培训

肉夹馍是古汉语“肉夹于馍”的简称，中国陕西省传统特色食物之一。

腊汁肉夹馍在2012年入选纪录片《舌尖上的中国》第二集《主食的故事》系列美食之一。

2016年1月，肉夹馍入选陕西省第5批非物质文化遗产名录。

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。腊汁肉夹馍由三十多种调料精心配制而成，由于选料精细，火功到家，加上使用陈年老汤，因此所制的腊汁肉与众不同，具有色泽红润，气味芬芳，肉质软糯，糜而不烂，浓郁醇香，独特风味。

学习内容

- 1.卤水制作，系统学习如何使用各类天然香料、猪大骨、鸡架等食材熬制卤水。
- 2.卤制原料，系统学习如何使用卤水卤制牛肉、五花肉、鸡肉。这里主要学习卤制时间、调味、掌握火候等知识。
- 3.馍馍制作，系统学习如何使用清水、盐、白糖、发酵粉、泡打粉等食材制作馍馍。这里重点学习揉面、发酵、擀饼等知识。

4.烤制，系统学习如何操作使用电饼铛，烤箱烤制各类肉夹馍。这里重点学习掌握温度、烤制时间、翻饼等知识。

5.夹馍，系统学习如何切制烤好的馍馍。这里重点学习切制方法、夹肉馅、放配料等知识。

学习过程

- 1、项目技术详细讲解，原料的选择、采购、价格等。
- 2、专业师傅一对一教学、示范、讲解技术和流程。
- 3、师傅实践和理论结合教学，技术要点、技巧、细节等。
- 4、学员自己亲自动手操作，师傅旁边检查指导，熟悉操作流程，制作出成品。

学习时间

不限制学习时间，包教包会，学会为止！

膳学派承诺：全部核心配方毫无保留；全部现场实践学习；全部支持免费技术升级；全部包教包会，让每位学员学到开店的真本领，高高兴兴的来，开开心心的走。

学习人数 只收一份费用，可以两人学习。方便夫妻创业、兄弟创业、父子创业。

学习费用 包含技术转让费，学习材料费，长期技术升级费等，中途不再收取任何费用。

最新优惠 [点击查看最新优惠活动详情](#)

特别赠送 学习资料，招牌设计，价格表设计，店铺装修设计和宣传单设计等.....

膳学派除了传授技术外，还为您免费提供如下学习及服务：

- 1、店面如何选址？选择店面注意事项？
- 2、店面设计、菜单设计、灯箱片设计、易拉宝设计、POP设计、优惠活动设计。
- 3、开餐饮店需要办理哪些手续？如何办理及流程？
- 4、如何招募、学习、管理店员？经营管理模式？如何管理财务？
- 5、经营过程中如何提升店面日流水？收支平衡点？怎样达到利润最大化？
- 6、餐饮店老板务必注意的致命错误？
- 7、外卖经营技巧。