

# 卤肉卷教学，泰安可以学卤肉卷技术

产品名称	卤肉卷教学，泰安可以学卤肉卷技术
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

卤肉卷学习，菏泽可以学卤肉卷技术

请花十秒钟时间联系我，绝不会让您失望！

卤肉卷，顾名思义，就是对卤肉和卤菜的深加工，再配合上北方的独到的面食加工，经过多种工序加工而成的卷类食品。

卤肉卷是一款以面饼包裹卤肉、火腿、鸡柳和蔬菜的时尚特色即食小吃，不但健康美味，而且营养方便。论“色”，由于用料丰富，肉类、蔬菜、面饼和酱汁搭配，卤肉卷呈现出红、绿、紫、白、黄相间的颜色，观之养眼，极具卖相；再说“香”，卤肉卷不仅具有面香、肉香和蔬菜香，还融合了独一无二的卤水香与酱香，还未入口，香气早已沁入心脾，令人口水直流；最后说到“味”，卤肉卷可是“酸、甜、咸、香、辣”通通具备，一口下去，微甜的卤味和香脆的蔬菜使人沉醉，吃到后半卷，麻辣突然毫不客气地冲击味蕾，小小的肉卷，带来的却是大大的滋味。

### 学习内容

- 1.卤水制作，系统学习如何使用各类中药材，按照精确比例熬制卤水。这里重点学习配料、掌握火候、调味等知识。
- 2.卤制原料，系统学习如何使用卤水卤制牛肉、鸡肉、千张、藕片等原料。这里重点学习原料处理、掌握卤制火候、时间等知识。
- 3.黑酱制作，系统学习如何使用清水/白糖/鸡精/豆瓣酱/甜面酱/海鲜酱/老抽等食材制作卤肉卷专用黑酱。
- 4.蒜蓉酱制作，系统学习如何使用泡椒/生姜/大蒜/番茄酱/鸡精/耗油等食材制作卤肉卷专用蒜蓉酱。
- 5.辣椒红油制作，系统学习如何使用辣椒面、芝麻、姜葱蒜等食材制作卤肉卷专用辣椒红油。

6.面饼制作，系统学习如何使用清水、面粉、泡打粉、白糖、膨松剂等食材制作面饼。这里重点学习和面、醒面、切剂子、揉面、擀面等知识。

7.烙饼，系统学习如何操作使用电饼铛烙饼。这里重点学习掌握温度、煎饼等知识。

8.卷饼，系统学习如何将烙好的薄饼卷成漂亮的卤肉卷。这里重点学习刷酱、主菜搭配、卷饼手法、技巧等知识。

## 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。