

## 潍坊一对一培训驴肉火烧

产品名称	潍坊一对一培训驴肉火烧
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

### 潍坊一对一培训驴肉火烧003

怪不得民间有一种说法：“天上龙肉，地下驴肉”！你可别小看了这小小的驴肉火烧，它还登过大雅之堂呢！膳食派带你学习驴肉火烧，俗话说“天上龙肉，地下驴肉”，膳食派驴宴驴肉肉质红嫩、口感劲道，比牛肉的纤维要细，口感更好，没有猪肉的肥腻，也没有羊肉的膻味，所以说驴肉是走兽肉的上品的确不为过。膳食派培训中心传授技术是一对一教学、手把手授课,由高级技师现场指导、学员亲自操作,理论与实践并行,精确比例配方,口味正宗,学完技术配方带回家,入学即签订正规包会合同,包教包会。全国独家享受每年技术免费升级,终身技术免费跟踪服务。想学真正的技术,就来膳食派小吃培训中心,在这里包您学到满意的技术,帮您迈出走向成功的较好步。我们毫无保留的将技术传授于您,保证您出去做到较好。

膳食派培训学校全校实行一对一授课手把手教学的模式，另外，驴肉的不饱和脂肪酸含量，尤其是生物价值特高的亚油酸、亚麻酸的含量都远远高于猪肉、牛肉。驴肉具有“两高两低”的特点：高蛋白，低脂肪；高氨基酸，低胆固醇。对动脉硬化、冠心病、高血压有着良好的保健作用。百味鲜驴肉火烧口味多，男女老少皆适宜。火烧是死面火烧，揉好面后，拉成长条，涂上油，再合上两折，放到平底锅里烙，温度不能太高。等火烧基本熟透

后，把它放到平底锅下的炉灶中，炉灶是特制的，边上可以放得住火烧。驴肉中较有滋味的是有肥肉的肉，驴肉中极少有肥肉，而肥肉也不象猪肉那样油腻，而是更鲜美、更容易进作料。不过做法和味道却大不相同。百味鲜驴肉火烧熟度透彻，色泽红润，肉香而不柴，香味绵长，酥软适口。驴肉不仅味道鲜美，还有保健功能。受到了学员的高度好评。对于想要进入餐饮市场创业的朋友们来说，通过培训确实能够学习到很多实用而且有价值的各类小吃技术，但是如何正确的选择呢，就到膳食派！

### 膳食派培训学校七大郑重承诺：

- 1、所有学习项目，先免费试吃，试吃满意再学习。
  - 2、真正扶持创业，在学习期间免费提供学习期间工作餐。
- 制学零基础学员，长期免费技术配方，包教包会，学会为止，不限能自色动的餐作以林经验的老师一对一教学，厨具多，保证每个学员都司免费赠收，收取技术学费一分不收取其他费用。学习期间，材料公学竟特老师下教是教个面个手急心名派拉票等现象，心一而发现，轻课学费