

# 济宁可以培训肉夹馍技术

产品名称	济宁可以培训肉夹馍技术
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

肉夹馍学习，德州肉夹馍技术培训

请花十秒钟时间联系我，绝不会让您失望！

培训内容

- 1、制作肉夹馍需要的面粉及设备介绍；
- 2、肉的选择、切块和煮肉前的处理；
- 3、含有30多味香料料包的包制；
- 4、腊汁肉上色原理讲解及糖色炒制；
- 5、白吉饼的和面方法和白吉饼烙制；
- 6、剁肉和夹馍方法。

培训过程

实操课：培训过程先从选材开始到全部过程，秘方的配制，面粉发酵的全部程序的制作等等。

都有专业的师傅手把手的现场培训每一位学员，要每位学员亲自动手制作，直到学会为止！

培训时间

不限制学习时间。包教包会，学会为止。一般3-5天左右，视个人情况而定。中心承诺让每位学员高高兴兴的来，开开心心的走！

### 特别赠送

学习资料，授权铜牌，服装，招牌设计、价格表设计、店铺装修参考和宣传单设计等...

### 温馨提示

在美膳学派您可免费携带1名家人一起学习哦~~咱们费用可能也不是更便宜的，但是咱们保证口味是更地道的!

膳学派提供更优质的培训材料，更好的设备，争取让每个学员都学有所成，学到受用一生的真本事，更完备的小吃创业解决方案，让您少走弯路。

建议多多考察、品尝。味道满意，再决定学习

学完如遇到任何技术问题，都可随时联系老师，我们随时为您解答创业遇到的疑问。

### 西安小吃培训

肉：软烂醇香、肥而不腻、瘦而不柴

膳学派,小吃培训,陕西美食,西安小吃培训,陕西小吃培训,特色小吃培训,小吃加盟培训,陕西小吃加,膳学派小吃培训,特色西安美食加盟,特色西安美食培训

饼：焦黄酥脆两张皮，虎背铁圈菊花心

膳学派,小吃培训,陕西美食,西安小吃培训,陕西小吃培训,特色小吃培训,小吃加盟培训,陕西小吃加,膳学派小吃培训,特色西安美食加盟,特色西安美食培训

肉夹馍，得名古汉语“肉夹于馍”。肉夹馍所用的肉叫腊汁肉，比一般的酱肉要酥烂，滋味纤长。馍，叫白吉馍，焦黄酥脆，空心适口，易消化。肉夹馍在制作时有一个劈杀的动作，据说，元朝时，马可波罗来到中国，非常喜欢吃肉夹馍，回到意大利后也学着劈杀肉夹馍，并音译成“披萨”。由于制作不成功，只好把肉和菜放在面饼上烤，后来就形成了风靡欧美的披萨饼。

正宗腊汁肉夹馍将肥瘦适度的鲜猪肉，用凉水洗干净，切成1-2公斤的长条，放入陈年老汤锅内，加入适量的凉水、食盐、料酒、糖色，以及八角、桂皮、花椒、丁香等10种调味品（用粗布袋装），压上铁算子，先用大火烧开，撇去浮沫，再改用小火焖煮，保持汤锅小开，煮约2小时后改用微火焖3-4小时，此时肉已经完全酥烂，即可捞出拆去骨头，放在大瓷盘内。吃时切腊汁向少量，夹入刚出炉的白吉馍中，此时馍香肉酥，回味无穷。含有丰富的蛋白质、脂肪，和白吉馍一起食用还可以增加碳水化合物的含量。人们称赞它是：'肥肉吃了不腻口，瘦肉无法满嘴油。不用牙咬肉自烂，食后余香久不散。'