

临沂肉夹馍技术培训，包教包会

产品名称	临沂肉夹馍技术培训，包教包会
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	1.00/1
规格参数	
公司地址	山东省青岛市城阳区重庆北路93号（注册地址）
联系电话	13687676162

产品详情

临沂肉夹馍技术培训，包教包会016

腊汁肉夹馍调料由三十多种天然香料精心配制而成，由于选料精细，火候到家，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，入口即化的独特风味。人们称赞它是：“肥肉吃了不腻口，瘦肉无渣满口油。不用牙咬肉自烂，食后余香久不散”。选择新乡藺氏小吃培训学校，就是选择成功的较好步！灵宝肉夹馍较早是由肉夹馍和白吉馍演变而来的，再加上灵宝地方有名的馍（千层火烧馍）而得名灵宝肉夹馍。

膳学派小吃培训有个东西叫做油酥烧饼，这个油酥烧饼很好吃，很有特色，电饼铛，烤炉，烤箱技术我们都有，酥饼外酥里软，色泽金黄，层次分明，油而不腻。热吃凉吃口感一样的好，加上我们会交给您炖肉的材料技艺。这样酥饼肉夹馍，诞生了。我一直以为烹制食物，外脆里嫩是难得的境界。

【肉夹馍做法特点】

我们的油酥烧饼，外酥里软，色泽金黄，层次分明，油而不腻。肉肥而不腻。

【肉夹馍培训内容】

- 1、面的配比，和面技巧；
- 2、油酥的配比，五香料；
- 3、饼酥的技术；
- 4、烙制的技巧；

5、肉的炖制，包括炖五花肉，鸡腿，鸡蛋，豆皮等；

6、几种凉菜的拌制方法。

【肉夹馍培训学习时间】

约2-3天左右，包教包会，不限制学习时间，学会为止。

【肉夹馍学习方式】

1.采用"实践+理论"相结合培训模式，注重学员亲手实践，老师一对一教学，学会给资料配方。

2.随到随学，亲手操作，手把手教学，包教包会，时间不限。

3.从认识食材、工具操作介绍开始学习，到讲解制作技巧、调料配比，让学员轻松掌握。

【膳学派小吃培训的服务】

1、小吃自己在家做不好，可以来学校免费重学；

2、提供小吃原料配方，学员可独立开店；

3、26年历史，八家连锁学校，师资雄厚；

4、老师手把手教学，包教包会，学会为止；

5、随到随学，免费住宿；

6、400多种风味小吃，原料讲究，绝密配方，口味独特。

肉夹馍怎么做呢，膳学派小吃培训教你肉夹馍的家常做法。

材料1：五花肉500克、干辣椒一个、姜3~4片、草果1个、甘草2片、山楂3个、冰糖几颗、香叶2片、桂皮、八角各1个、丁香十余颗、酱油两勺、生抽一勺、盐一小勺、清水适量。

材料2：普通面粉500克、清水225克、油一大匙、白糖5克、酵母3克。

做法：

1、五花肉洗干净后放入冷水锅中煮去血水。

2、将所有的配料全部装入汤料袋，扎紧口子（实在没有也可以，直接把调料放入炖锅中）。

3、焯净血水的五花肉取出来冲去表面的浮沫，放入锅中，重新加入清水。

4、放入酱油、生抽和盐后大火烧开。

5、放入调料包后改中小火慢炖一个半小时，也可以用高压锅，冒气后炖20分钟。

- 6、炖好的肉稍放凉后，用刀剁成肉末，不用太碎。
- 7、剁好后装入碗中，加2~3勺炖汁，让肉更有味也不会太干。
- 8、将洗净的香菜和青椒也切成末。
- 9、加入到肉末中拌匀即可。