

日照肉夹馍学习简单易懂，一对一教学

| | |
|------|-----------------------|
| 产品名称 | 日照肉夹馍学习简单易懂，一对一教学 |
| 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

日照肉夹馍学习简单易懂，一对一教学003

肉夹馍，实际是两种食物的绝妙组合：腊汁肉，白吉馍。肉夹馍合腊汁肉、白吉馍为一体，互为烘托，将各自味道发挥得很好。馍香肉酥，肥而不腻，耐人寻味。腊汁肉历史悠久，出名我国，配上白吉馍，有着中式汉堡的美誉，扬名中外，深受人们喜欢。腊汁肉夹馍由三十多种调料用心制造而成，由于选料精密，火功到家，加上使用陈年老汤，因而所制的腊汁肉与众不同，具有色泽光润，糜而不烂，共同风味。

肉夹馍做的是否正宗，关键在于腊汁肉的制作，要选用上等猪硬肋肉，加大料、桂皮、草果等20余种天然中草药香料，用陈汤焖煮五、六个小时后方可出锅，其肉质鲜嫩，色泽红润，软烂醇香；白吉馍的制作方法也很讲究，要求皮薄里虚，两面鼓起，夹上腊汁肉，馍吸纳了腊汁肉的醇香，腊汁肉的油又渗入馍中，咬在嘴里，不仅不油腻，而且那浓醇酥香的滋味，立即渗入你的每一根味觉神经，随之弥漫于全身，绵远悠长，经久不绝。

膳学派培训课程安排

理论学习：

开店流程讲解，包括店面的选址、人员配备、物资采购等。

2.项目技术详细批解，包括原材料的选择，采购，口味的变换、配比等。

3.店铺经营小技巧，轻松创造财富。示范讲解：1.专业老师手把手的实战示范，讲解技术。

2.老师实践中带领你回忆理论学习阶段中的开店的技巧，原材料的选择，采购，成本、预算。

自我实践：1.备原材料，老师旁边检查指导。2.自己操作所有流程，制作出成品，老师旁边检查指导。

3.学员自我思索，老师引导，熟透操作流程。

实际操作内容：1.发面的配比技术和和面手法；2.所用多种调味料认识及性能；

3.秘制肉馅配方及实际动手操作；4.肉夹馍制作全流程及制饼技巧；

5.肉夹馍制作设备使用维护及采购信息。6.各种调料的认识及采购信息；

7.肉夹馍品种；猪肉夹馍、五花肉夹馍、素菜夹馍、火腿夹馍、青椒夹馍，牛肉夹馍等多个品种