

# 烟台肉卷饼培训中心，包教包会

产品名称	烟台肉卷饼培训中心，包教包会
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	.00/个
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

烟台肉卷饼培训中心，包教包会018

卤肉卷培训内容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。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和酱香,还未入口,香气早已沁入心脾,令人口水直流。卤肉卷的与用料极其丰富,肉类、蔬菜、面饼和酱汁搭配,卤肉卷呈现出红、绿、紫、白、黄相见的颜色,观之养眼,卖相高级。

卤肉卷饼的培训内容：

- 1、 卤肉卷的全Tao技术，都会传授给学员，可能不会留一手！
- 2、 卤肉卷因为需要反复操作，我们会无偿提供材料给学员反复练习，直到学员能完全掌握为止。

膳学派培训中心专业教做各地小吃技术,特色小吃品种有:啤酒鸭火锅、麻辣香锅、四川鸳鸯火锅、麻辣小龙虾、沧州火锅鸡、干锅鸭头、铁锅鱼、麻辣干锅、贵州狗肉火锅、朝鲜狗肉火锅、干锅兔头、筋头巴脑锅、肥牛火锅、肥羊火锅、麻辣鱼锅、驴肉火锅、八戒酥肉火锅、滋补菌锅、砂锅坛肉、砂锅扒肉、砂锅狮子头、各种面点:馒头 油条 煎饼 烙饼 烧饼 饺子 包子 馄饨 面条 中西糕点..等千种特色小吃的学习制作技术。

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。

?膳学派不断的研究卤肉卷的做法，让越来越多的人了解和喜欢这类明显带有中国特色的快餐性质的食品。

卤肉又称之为卤菜，是将初步加工和焯水处理后的原料放在配好的卤汁中煮制而成的菜肴。一般可分为红卤、黄卤、白卤三大类；川卤在全国较普遍，多以红卤为主。

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。

卤肉卷是一款以特制面饼包裹卤肉、肉片、火腿、鸡柳、蔬菜的时尚特色即食小吃，有麻辣牛肚卷、滑嫩猪肉卷、菠萝鸡柳卷、五香卤肉卷、脆甜卤藕卷等十几个经典品种。与一般粗制滥造的街边小吃不同，老藺家卤肉卷养眼，食之养生；论“香”，面香、肉香、蔬菜香，还有\*的卤汁香与酱香，闻之喷香扑鼻，尝之奇香满口，回味则余香绕舌；论“味”，老藺家卤肉卷推崇五味调和，一口下去，酸、甜、咸、香、辣尽在其中，酣畅淋漓。

藺氏制作的肉类卷饼，其肉制品如（肉片、鸡肉、鸡柳、牛肉片），均是自己腌制使用。不需要学员开店时在外买腌制好的高价半成品，这样的成本会更低，低成本才有高利润。自己制作出得肉制品保证味道、口感、颜色比在外面买得半成品效果更好。