

# 泰安肉夹馍培训中心，一对一培训中心

产品名称	泰安肉夹馍培训中心，一对一培训中心
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

泰安肉夹馍培训中心，一对一培训中心016

肉夹馍较近几年风靡市场，是个很不错的商机。从开始卖红这个小吃后，很多人就跟风而上，却也是赚了不少钱，因为确实市场对这个肉夹馍的认可度很高。并且也从未有过这种口感的小吃。口感绵软。夹着腊汁肉以后更是香到让人流口水。来膳学派，技术倾囊相授无任何保留。教学从零开始，从和面、配料、打饼、到煮肉、夹馍、整个制作流程全部教会给学员。保证让学员学会技术就可以回家开店。完全独立可以操作出来。

如今赚钱的机会是越来越多了，我们在选择哪种方式作为我们赚钱的途径的时候，有的可以从兴趣出发，对于吃货来说，肉夹馍的魅力是非常大的。很多人在吃过肉夹馍之后，便对其流连忘返，痴迷于其独特的味道。当然我们若是想要学习肉夹馍，必然会在心中产生一个疑问，那就是肉夹馍好学不，其付出的成本代价大吗？其实关于这一点，大家可以放心，我们在为大家制定肉夹馍培训课程的时候，是从易到难，逐个击破，让大家在学到正宗肉夹馍的同时，也能够享受到其中的乐趣。

小吃不但好吃，创业更是良机。抓住良机。创造人生奇迹。膳学派不怕你不会，就怕你嫌累。膳学派精品级小吃，不管您是开店还是自家做着吃都是不错的选择。肉夹馍制作培训好食材好手艺，做出好味道。正宗陕西小吃学习到膳学派 培训班。学会技术回家稳稳开店。学习前签订技术培训合同，三年之内有任何的技术疑问，全部免费解答。

### 课程简介

肉夹馍是古汉语“肉夹于馍”的简称，中国陕西省汉族特色食物之一。肉夹馍遍及西安大街小巷。咬一口外皮松脆，其内绵软的白吉馍。满嘴香醇可口的腊汁肉和白吉馍的诱人味道，不由你不满口生津，真是人生一小快乐。

### 课程内容

## 1：卤水制作

第一步，主要系统学习如何使用各类天然香料、猪大骨、鸡架等食材熬制卤水。

## 2：腊汁肉制作

第二步，主要系统学习如何制作腊汁肉。

## 3：馍馍制作

第三步，主要系统学习如何使用清水、盐、白糖、发酵粉、泡打粉等食材制作馍馍。这里重点学习揉面、发酵、擀饼等知识。

## 4：烤制

第四步，主要系统学习如何操作使用电饼铛，烤制各类肉夹馍。这里重点学习掌握温度、烤制时间、翻饼等知识。

## 5：切馍

第五步，主要系统学习如何切制烤好的馍馍。这里重点学习切制方法、夹肉馅、放配料等知识。