

# 青岛肉夹馍技术学习培训，短期一对一教学

产品名称	青岛肉夹馍技术学习培训，短期一对一教学
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

肉夹馍历史悠久，远近闻名。其色泽红润，气味芬芳，肉质软糯，糜而不烂，浓郁醇香，入口即化。素有“肥肉吃了不腻口，瘦肉无渣满口油”的赞语，用白吉馍夹腊汁肉，更是别有风味。俗称腊汁肉夹馍。合腊汁肉、白吉馍合为一体,互为烘托,将各自滋味发挥到极致。馍香肉酥,回味无穷。凡是来公司学习的学员，都可以先实地参观考察，学习期间师傅一对一手把手教学，全套技术配方毫无保留，学员亲手操作，时间不限，学会学好为止，确保学员学完后即可回家开店!针对没有开店经验的学员，公司推出一条龙服务：不仅为学员提供技术培训，开店期间师傅指导，长期做您的技术顾问，口味品种免费更新，还有资深营销经理为您的新店出谋划策。

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，将各自滋味发挥到。馍香肉酥，回味无穷。腊汁肉历史悠久，闻名中国，配上白吉馍，有着中式汉堡的美誉，扬名中外，深受人们喜爱。腊汁肉夹馍由三十多种调料精心配制而成，由于选料精细，火功到家，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。

青岛膳学派肉夹馍培训内容:

### 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。