

青岛卤肉卷饼技术培训，学卤肉卷饼多少钱

产品名称	青岛卤肉卷饼技术培训，学卤肉卷饼多少钱
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

卤肉卷是以红卤为主卤肉卷作为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.在全国各地.卤肉卷的知名度堪比麦当劳.肯德基.无论大中小学生.还是中老年人.无论时尚一族.还是公司白领.卷饼美食.卤肉卷更是从工艺到销售.的确是将美味.营养.健康.便捷的小吃特色做到了极致

论“香”，面香、肉香、蔬菜香，还有独一无二的卤汁香与酱香，闻之喷香扑鼻，尝之奇香满口，回味则余香绕舌;论“味”，青岛膳学派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;论“营养”，除了蔬果禽蛋肉的均衡搭配外，香锅里辣卤肉卷还将桂皮、五味子等药材巧妙运用到卤汁的熬煮和酱料的发酵过程中，是当之无愧的食补佳品。

青岛膳学派培训课程：

1：卤水制作

第一步，主要系统学习如何使用各类原材料，按照精确比例熬制卤水。这里重点学习配料、掌握火候、调味等知识。

2：卤制原料

第二步，主要系统学习如何使用卤水卤制牛肉、鸡肉、千张、藕片等原料。这里重点学习原料处理、掌握卤制火候、时间等知识。

3：黑酱制作

第三步，主要系统学习如何使用清水/白糖/鸡精/豆瓣酱/甜面酱/海鲜酱/老抽等食材制作卤肉卷专用黑酱。

4：蒜蓉酱制作

第四步，主要系统学习如何使用泡椒/生姜/大蒜/番茄酱/鸡精/耗油等食材制作卤肉卷专用蒜蓉酱。

5：辣椒红油制作

第五步，主要系统学习如何使用辣椒面、芝麻、姜葱蒜等食材制作卤肉卷专用辣椒红油。

6：面饼制作

第六步，主要系统学习如何使用清水、面粉、泡打粉、白糖、膨松剂等食材制作面饼。这里重点学习和面、醒面、切剂子、揉面、擀面等知识。

7：烙饼

第七步，主要系统学习如何操作使用电饼铛烙饼。这里重点学习掌握温度、煎饼等知识。

8：卷饼

第八步，主要系统学习如何将烙好的薄饼卷成漂亮的卤肉卷。这里重点学习刷酱、主菜搭配、卷饼手法、技巧等知识。