

济宁肉夹馍培训中心，包教包会

产品名称	济宁肉夹馍培训中心，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

济宁肉夹馍培训中心，包教包会018

肉夹馍，实际是两种食物的绝妙组合：互为烘托，将各自滋味发挥到。馍香肉酥，肥而不腻，回味无穷。腊汁肉历史悠久，闻名中国，配上馍，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，独特风味。

膳学派肉夹馍培训中心

选择小本创业，能够更快收回成本，更快赚钱的项目，但是项目这么多，怎么去做选择，如果是这样，你不妨来膳学派咨询了解，可以根据你的实际需要推荐适合你的项目。两个人来学习只收一个人的费用，来了让你先品尝，满足了再交费。

十里八香肉夹馍特点：十里八香肉夹馍历史悠久，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。属于休闲速食业，较长不超过3分钟，快捷、方便，灵活经营，小本赚大钱，香而不腻，美味尽显，绿色食品，营养卫生，吃了放心。流动方便，无论在商场、超市、繁华街道、夜市、旅游点、学校等地都可以放心经营，制作时散发出诱人的香味，令食客闻香而来，所到之处家家好生意，只要你认真去做，就可以走上稳稳当当赚钱之路。

据史料记载，腊汁肉在战国时称为“寒肉”，当时位于秦晋豫三角地带的韩国，已能制作腊汁肉了，秦灭韩后，制作工艺传进长安。文昌门内的馆子命名为秦豫肉夹馍，隐喻着自己是正宗的腊汁肉名店。腊汁肉的做法是：选用上等硬肋肉，用盐、姜、葱、苹果、蔻仁、丁香、枇杷、桂皮、冰粮、大香等20多种调料汤煮而成，煮汤者是历代流传下来的陈汤，较少加水，樊记腊汁肉其所以有名，与已有近80年历史的腊汁汤密切相关。

正宗肉夹馍正宗肉夹馍，实际是两种食物的绝妙组合：腊汁肉，白吉馍。正宗肉夹馍合腊汁肉、白吉馍为一体，互为烘托，将各自滋味发挥到较致。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。