

威海可以培训髡（bing）肉米饭吗，需要多久学会

产品名称	威海可以培训髡（bing）肉米饭吗，需要多久学会
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

髡肉干饭是起源于元朝的一种传统特色小吃，随着京杭大运河的开通，南方的大米从水路运往北方，当时的人们把用陶器炖出来的肉和大米饭放在一起吃，别有一番风味。于是就逐步发展为今日的髡肉干饭。随着社会经济的发展，髡肉干饭不断改进创新，又增加了卷煎、面筋、肉芯丸子和鸡蛋等一系列菜品。

传授全套技术，核心技术和配方，髡肉干饭原材料采购渠道，髡肉干饭开店要注意的事项等。培训学费已经包含了学习期间的材料费用、技术转让费用，资料费用，中途无任何费用。学员随到随学，包食宿，学习时间均可自由调配，学会为止，按照师傅指导的标准比例配方和制作流程，老师一对一教学，学员亲自动手操作，反复练习，直到做出学员满意的口味为止，不限定学习时间。

膳学派髡肉米饭的特色：

1. 选料精：

必须是鲜嫩薄膘的五花肉，标准为肥三瘦七;投料准：对所用主料、配料，都严格过秤下锅;主、配料还必须分别制作，不能混淆;烹饪时，必须用江苏宜兴产的深型砂罐——髡，不能用金属器皿。药材选用标准严格：制作髡肉味香淳美的先决条件即为香料配比。

2. 色香味美：

肥而不腻、瘦而不柴，髡肉制作工艺十分讲究，注重细节，故此髡肉色泽红润，质地柔嫩，肥而不腻，烂而不糜。汤浓味厚、诱人食欲：髡肉干饭制作不仅讲求髡肉的味道及口感，同样也注重汤的色泽与口味。但凡髡肉制作，注重肉香及口感。

膳学派承诺:

1、先到校实地考察，满意后再鉴定合同。

- 2、真正扶持创业，在学习期间免费提供工作餐，提供住宿。
- 3、零基础学员，提供核心技术及配方，包教包会，学会为止，不限制学习时间，长期免费回炉深造。
- 4、每个学员都能自己动手操作练习。
- 5、一次性收取技术培训费，不再收取其他费用。学习期间，材料公司免费提供，不让学员出一分钱。