

临沂肉卷饼技术培训，培训好费用少

产品名称	临沂肉卷饼技术培训，培训好费用少
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

临沂肉卷饼技术培训，培训好费用少016

膳学派卤肉卷不仅具有面香、肉香和蔬菜香，还融合了独一无二的卤水香与酱香，还未入口，香气早已沁入心脾，令人口水直流。“酸、甜、咸、香、辣”通通具备，一口下去，微甜的卤味和香脆的蔬菜使人沉醉，吃到后半卷，麻辣突然毫不客气地冲击味蕾，小小的肉卷，带来的却是大大的滋味。

膳学派卤肉卷饼将时尚元素与传统的中国美食完美的结合在一起，学员只要在商业区、步行街，大型的超市，学校附近投资一个流动的小推车即可经营，无需店面装修费等，投资小，收益快，或者你也可以找一个4-6个平米的小店进行装修，也只需投资千元就可以现做现卖，方便快捷，当月投资，当月即可收益，鱼香亚运卤肉卷饼有着独特的秘制酱汁，做出的成品口感极佳，让你的消除担忧，保证了项目的竞争力，也为你提供了一条独门的致富财路。

卤肉卷饼是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。膳学派卤肉卷由于用料丰富，肉类、蔬菜、面饼和酱汁搭配，卤肉卷呈现出红、绿、紫、白、黄相间的颜色，观之养眼，极具卖相。

膳学派餐饮培训学校卤肉卷培训过程制作方法

- 1：面粉加开水，拌成柳絮状
- 2：加适量冷水合成面团，再加玉米油，搓成光滑面团
- 3：醒面，擀薄，烙饼
- 4：配酱料，卤好的肉切片，黄瓜切细条

5：面粉上先刷上酱料，摆上黄瓜条、卤肉分和切好的卤蛋，卷起来就可以了。

为什么要选择到膳学派学技术，很简单，一是技术，二是服务，三是口碑，因为有位于前列的技术才能更好的服务大家，才会有更好的口碑，膳学派作为河南位于前列一家品牌教学机构，多家实体店，可以百度膳学派，有着自己的独特配方，具有极高的竞争优势；
培训老师手把手教学，包教包会，不会再学，学会为止；选择我们。选择成功！