

# 东营学习水煮肉片，一对一教学

产品名称	东营学习水煮肉片，一对一教学
公司名称	城阳区薛书桥快餐店
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	阳区重庆北路93号（汽车北站往北200米）
联系电话	15863078762

## 产品详情

### 东营学习水煮肉片，一对一教学003

水煮肉片是四川特有的一道特色的美食小吃，水煮肉片以肉味香辣，软嫩，易嚼，归于川菜中闻名的家常菜，水煮肉片是以瘦猪肉为主料用植物油烹制的辣味肉菜，能够增进胃口，宜下饭，为家常美食之一。

水煮肉片肉嫩菜鲜，汤红油亮，麻辣味浓，特征是“麻、辣、鲜、香”，因肉片未经划油，以水煮熟故名水煮肉片。如此美味好吃的特色美食在哪里能学到正宗的水煮肉片的技术呢，青岛膳学派餐饮目前正在招收川菜以及各类特色小吃学员。水煮肉片在制造过程中干辣椒段和花椒一定要炸得棕红脆香，水煮肉片将猪里脊肉切片，鸡蛋清和淀粉、盐、味精、料酒调匀成糊，涂抹在肉片上，白菜洗净取叶、姜洗净切片，葱白切段。用剩余的植物油烧开，淋在肉片上，使热油把干辣椒、花椒粉、肉片再炸一下，即可使麻、辣、浓香四溢。

煮肉片值得一提的是，这种肉的制作法，肉片挂糊再烹制，可以保持肉质鲜嫩，易消化，整个过程中又没有经过长时间高温油炸，避免了致癌物质的产生，是一种比较科学的肉类烹制法。

- 1.将鸡蛋清和淀粉调料调匀成糊，涂抹在肉片上。
- 2.将花椒、干辣椒慢火炸，待辣椒呈金黄色捞出切成细末。
- 3.用锅中油爆炒豆瓣辣酱，然后将白菜叶，调料放入。
- 4.随即放入肉片，再炖几分钟，肉片熟后，将肉片盛起，将辣椒、花椒末撒上。
- 5.用植物油烧开，淋在肉片上，即可使麻、辣、浓香四溢。

青岛膳学派小吃培训流程：

- 1、水煮肉片原材料（香料）的识别和选购。
- 2、调料、香料、油料的选择和应用。
- 3、水煮肉片底料的配制方法与炒制方法。
- 4、水煮肉片底料的保存方法。
- 5、汤料调制与兑锅的技术以及味型的调整。
- 6、红油辣椒的制作方法和保存方法

想要掌握正宗的水煮肉片核心技术，可以报名参加青岛膳学派餐饮小吃培训中心，膳学派的水煮肉片全部培训课程，一般一个星期左右就能完全学会水煮肉片技术，具体时间可以自由安排，川菜大师一对一手把手传授技术，学员亲身实践操作学习。学会为止，学员可免费享受技术升级服务。

膳学派全心全意为您提供良好的服务，在培训中着重学员的实际操作，教学过程以学员动手实际操作为主，确保学员足够的操作机会，了解全套相关制作流程。同时从选材的调配亲自动手，配制配料都有详细的配方记录，让你做出满意的作品。产品的制作过程和学习过程都是有师傅全程陪同，同时我们不

限制你的学习时间，随带随学，学会为止。不存在技术方面的遗漏问题。

## 膳学派实践

学员根据自身情况学习完成后直接去直营实体店实操。设备先进，与时俱进

现在人工成本大大提高，公司在每一种小吃餐饮项目上都尽量优化制作过程，不但提高口味，还能节省人工，教学设备先进齐全。一次性学习全部技术配方，公司毫不保留一次性教学所有技术配方，没有任何后期费用。