

济南把子肉培训班，一对一速成

产品名称	济南把子肉培训班，一对一速成
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

济南把子肉培训班，一对一速成016

把子肉的由来相传东汉末年，天下大乱。刘备、关羽、张飞三人，彼此惺惺相惜，决定拜“把子”。张飞是屠户，主要屠猪。哥几个拜也拜完了，就把猪肉萱花豆腐，弄在一个锅里煮。后来，隋朝时，由鲁地的一位名厨，将此做法进行了完善，精选带皮猪肉，放入坛子炖，靠秘制酱油调味，炖好的把子肉肥不腻、瘦不柴，色泽鲜亮，入口醇香，价格公道，深受老百姓的喜爱。这样的做法和刘关张结拜兄弟的传奇结合，就成了今天的把子肉。老济南把子肉的精彩便是有肥肉的存在才能产生出肥而不腻的上佳口感。把子肉虽由浓油赤酱熬制，却并不咸，刚好用来下饭。而一口饭一口肉的搭配就恰好把米香肉香统统带出来。

“把子肉”不加糖，长方形的大块,只是酱油八角在高筒瓦罐中炖熟。火候到处，一启封香气四溢。趁热连肉带汁浇在白米饭上,亦十分甘美。

把子肉采用上好猪五花肉烹制，有肥而不腻的特殊口感，与用饴糖酱色上好肉汤慢火烹制的菜品相组合，刚好用来下饭。而一口饭一口肉的搭配就恰好把米香肉香统统带出来。把子肉多为午餐食用，但作为晚餐也非常适宜.....

把子肉的精彩便是有肥肉的存在才能产生出肥而不腻的上佳口感。把子肉虽由浓油赤酱熬制，却并不咸，刚好用来下饭。而一口饭一口肉的搭配就恰好把米香肉香统统带出来。

膳学派的把子肉项目，适合在全国各地经营，既可开店，也可流动摊经营，灵活性强，小本投资，就可实现创业当老板的梦想。我们把子肉学习内容，猪肉的选购与处理；猪肉的炖制；把子肉成品的做法。一般2天左右可以学会，不限制时间，包教会学会为止，老师手把手教学，学员亲手操作。

卤肉老店、瓦罐煨汤、红焖羊肉、怪味鸡块、羊蝎子火锅、正宗逍遥镇胡辣汤、脆皮空心无矾油条、砂锅土豆粉、云南过桥米线、千里香混沌王、川府麻辣烫、串串香、包子铺、武汉热干面、烧饼、千层饼、酱香饼、台湾手抓饼、金丝饼、腊汁白吉馍、灵宝肉夹馍、碳锅鸡鱼、涮牛肚、炸鸡腿、正宗叫花鸡、烤面筋、早餐系列、油炸系列、炸串、烧烤系列、凉菜系列、盖浇饭、河南烩面、兰州拉面、冒菜、关东煮、铁板烧、重庆酸辣粉、布袋馍、月亮馍、窝窝头、陕西凉皮、秦镇米皮、冰糖葫芦、煎饼果子、麻辣鸡爪、椒麻鸡、烤鸡翅、卤肉、烤卤猪蹄、重庆小面、上海生煎、豆腐脑、新疆大盘鸡、臭豆腐、印度飞饼、桂花坛子鸡、叫花鸡、道口烧鸡、烤鸭..