

潍坊正宗肉夹馍技术培训

产品名称	潍坊正宗肉夹馍技术培训
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

肉夹馍培训，哪里有肉夹馍培训班

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

肉夹馍，实际是两种食物的绝妙组合：腊汁肉，白吉馍。肉夹馍合腊汁肉、白吉馍为一体，互为烘托，将各自滋味发挥到极致。馍香肉酥，肥而不腻，回味无穷。腊汁肉历史悠久，闻名中国，配上白吉馍，有着中式汉堡的美誉，扬名中外，深受人们喜爱。腊汁肉夹馍由三十多种调料精心配制而成，由于选料精细，加上使用陈年老汤，因此所制的腊汁肉与众不同，具有色亮红润、软烂醇香、肥肉不腻、瘦肉不柴、入口即化的独特风味。

灵宝肉夹馍与西安肉夹馍的区别就在于，西安肉夹馍就是一般的白面饼子夹肉，与白吉馍十分相似；而灵宝肉夹馍的面饼表皮涂油，在煤火烤炉中高温烤制，外有螺旋花纹、酥脆焦香、内嫩劲道、更受欢迎。灵宝肉夹馍不仅要求酥脆橙黄的外表、更讲究内在的口感，肉的质量和卤的口味、火候，是肉夹馍是否好吃的关键。香喷喷卤肉和大蒜、青椒剁碎加入馍中，真是美餐。

膳学派餐饮技术培训学校培训项目：胡羊排、红焖羊肉、海鲜大咖、蟹肉煲、三汁焖锅、西北大盆骨、东北酱骨头、烤全羊、烤乳猪、烤羊腿、烤海鲜、炒海鲜、东北压锅菜、海鲜大咖、蟹肉煲、啤酒鸭火锅、重庆鸡公煲、羊蝎子火锅、狗肉火锅、兔肉火锅、驴肉火锅、羊肉火锅、膳学派川味火锅、红焖狗肉、红焖兔肉、红焖驴肉、肥牛火锅、膳学派一品鸡火锅、红油鸭火锅、鱼火锅、水煮鱼、酸菜鱼、涮羊肉、瓦罐、膳学派瓦罐煨汤、菌汤锅、焖锅、锅仔、煲仔饭、筋头巴脑、毛血旺、片片鱼、排骨火锅、排骨虾、鸡公虾婆、涮牛肚、涮大肠、肥牛火锅、牛杂火锅 香辣小龙等

肉夹馍是古汉语“肉夹于馍”的简称，中国西北特色小吃之一，以陕西地区的“腊汁肉夹馍”（猪肉）和宁夏地区的“羊肉肉夹馍”为主。腊汁肉夹馍是陕西省著名西府小吃和西安著名小吃。宁夏的肉夹馍为羊肉馅。每个摊前摆有炉子，和西北其他地方的馍没有区别。

膳学派灵宝肉夹馍培训内容，讲述灵宝肉夹馍的基础知识.实际操作馍的制作方法 & 过程.讲解香辛料的选购,分类与作用,实际操作前期高汤熬制方法与过程.讲解灵宝夹馍所需五花肉的选料与加工,处理方法及技巧.实际操作食材的卤制过程及成品灵宝肉夹馍的具体调制方法.认知灵宝肉夹馍所需的各种灶具.讲解原料采购,成本控制,价格定位等.长期技术指导,后续技术支持

俗话说：民以食为天，每个地方都有自己独特的地方特产，西安较好吃，有名的特产莫过于肉夹馍了。肉夹馍分为两个大类——肉和馍，肉是腊汁肉，馍是白吉馍。做白吉馍时，要把软硬适中的面团捏成扁圆形，然后放进专用的机器里。过不多久，那淡淡的香味便徐徐飘了出来，此时，白吉馍就烙好，可以开锅了。做腊汁肉时，要把新鲜的猪肉洗净放入锅里，再加上水和独有的配料，较后用大火煮上半个小时，香喷喷的腊汁肉也就做成了。两样都做好之后，要把白吉馍从中间切开，但不要切到底，接着把剁好的腊汁肉夹在白吉馍中间，再加上香菜和腊汁，喜欢吃辣的朋友还可以在里面加上点朝天椒。这样，肉夹馍就做好了，而且色、香、味样样俱全，吃过的人都赞不绝口。