

连云港特色肉卷饼技术培训，一人就能操作

产品名称	连云港特色肉卷饼技术培训，一人就能操作
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

连云港特色肉卷饼技术培训，一人就能操作018

卤肉卷有荤有素，还能随意搭配，而且现做现卖这些都深得消费者喜爱，再加上各类品种价格五至十元不等。无论中小學生、还是中老年人，无论白领上班族、还是时尚达人一族都可畅享“健康营养与方便快捷”餐饮美食。如此有营养如此受欢迎的美食，在市场中的前景当然不会低。卤肉卷是一款以特制面饼包裹卤肉、肉片、火腿、鸡柳、蔬菜的时尚特色即食小吃，有麻辣牛肚卷、滑嫩猪肉卷、菠萝鸡柳卷、五香卤肉卷、脆甜卤藕卷等十几个经典品种。与一般粗制滥造的街边小吃不同，老藺家卤肉卷养眼，食之养生；论“香”，面香、肉香、蔬菜香，还有*的卤汁香与酱香，闻之喷香扑鼻，尝之奇香满口，回味则余香绕舌；论“味”，老藺家卤肉卷推崇五味调和，一口下去，酸、甜、咸、香、辣尽在其中，酣畅淋漓。

膳学派特色肉卷饼培训中心

学习的时间要根据学员的接受能力不同，学会为止。

教你一门技术,给你一份工作;干成一番事业,致富一个家庭。膳学派小吃培训中心理念：实实在在做人踏踏实实做事 十几年来从未改变 赢得了无数学员的高度赞誉！欢迎来我们膳学派小吃培训学校实地考察，品尝、参观、觉得心里踏实后签订合同，有专业师傅现场操作培训，从生到熟都是师傅手把手教整个的操作流程，反复的实践操作，您可以自己独立操作，做出口味和师傅一样，才算是自己已经完全掌握了技术。

卤肉卷是一款以面饼包裹卤肉、火腿、鸡柳、蔬菜的时尚特色即食小吃，有麻辣牛肚卷、绝味牛肉卷、香酥鸡柳卷、脆甜卤藕卷等十几个经典品种，与一般粗制滥造的街边小吃不同，卤肉卷将美味、营养、精致、卫生、方便、快捷做到了，论“色”，红、白、紫、绿、黄五色食材俱全，观之养眼，食之养生；论“香”，面香、、蔬菜香。还有*的卤汁香与酱香。

卷饼功效：

小麦面粉：面粉富含蛋白质、碳水化合物、维生素和钙、铁、磷、钾、镁等矿物质，有养心益肾、健脾

厚肠、除热止渴的功效，主治脏躁、烦热、消渴、泄痢、痈肿、外伤出血及烫伤等。

猪肋条肉（五花肉）：猪肉含有丰富的优质蛋白质和必需的脂肪酸，并提供血红素（有机铁）和促进铁吸收的半胱氨酸，能改善缺铁性贫血；具有补肾养血，滋阴润燥的功效；但由于猪肉中胆固醇含量偏高，故肥胖人群及血脂较高者不宜多食。

与一般街边“过嘴不过身”的街边小吃不同，卤肉卷具有很高的营养价值，这点从卤肉卷的精细选材就可以看出。除了均衡搭配人体所需的蔬菜和肉蛋外，卤肉卷还将桂皮、五味子等药材巧妙运用到卤汁的熬煮和酱料的发酵过程中，把营养健康同美味一起带给人们。

卤肉卷，行业的大品牌，技术实力非常的强，并且投资业不大，几平米就能开一家旺店，不愁没有生意!

卤肉卷是一款以面饼包裹卤肉、火腿、鸡柳、蔬菜的时尚特色即食小吃，有麻辣牛肚卷、绝味牛肉卷、香酥鸡柳卷、脆甜卤藕卷等十几个经典品种。与一般粗制滥造的街边小吃不同，卤肉卷将美味、营养、精致、卫生、方便、快捷做到了极致。论“色”，红、白、紫、绿、黄五色食材俱全，观之养眼，食之养生；论“香”，面香、肉香、蔬菜香，还有独一无二的卤汁香与酱香，闻之喷香扑鼻，尝之奇香满口，回味则余香绕舌；论“味”，卤肉卷推崇五味调和，一口下去，酸、甜、咸、香、辣尽在其中，甘畅淋漓；论“营养”，除了蔬果禽蛋肉的均衡搭配外，卤肉卷还将桂皮、五味子等药材巧妙运用到卤汁的熬煮和酱料的发酵过程中，是当之无愧的食补佳品。