

# 潍坊卤货技术培训中心，肯学就会

产品名称	潍坊卤货技术培训中心，肯学就会
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

潍坊卤货技术培训中心，肯学就会018

河北附近正宗驴肉火烧店的驴肉都来自于河间，加上店老板祖传的烹制手艺，煮出来的驴肉色泽红润、鲜嫩可口。火烧是死面火烧，揉好面后，拉成长条，涂上油，再合上两折，放到平底锅里烙，温度不能太高。等火烧基本熟透后，把它放到平底锅下的炉灶中，炉灶是特制的，边上可以放得住火烧。这样，火烧接触更高的温度，却不接触明火。不多久，火烧外面就会有一层酥脆的外皮，咬到嘴里十分得香脆。选择的驴肉大有讲究，也要看个人爱好。

做法材料毫不保持，学直接做法，全部是当场练习，亲自动手使用，由您亲自动手练习，包教包会。没必要别的高昂的所谓的“中途收费”，也无须什么“合作费”，让您完完全全当自己的老板。为使您让人放心，我们实行先当面配比品尝后满意再学习。

### 膳学派驴肉火烧培训机构

驴肉火烧较初是一类正宗保定小吃，如今也同样一类正宗快捷早餐，驴肉火烧本身的人气就较高，如今更是凭着配比速度快，经济便宜取得了早餐市场的大块地方，倘若你在家无事或者不于现在的薪水，不防自开个驴肉火烧摊铺，补贴家用，生活。

没经验的客人经常是要纯的肉，而驴肉中有滋味的是有肥肉的肉，驴肉中极少有肥肉，而肥肉也不象猪肉那样油腻，而是更鲜美、更容易进作料。把刚烙好的火烧取出来，再由顾客指点要哪块肉，上秤秤好，在专门的菜墩上切成薄片。如果顾客要求，还可以放入青辣椒，切到驴肉里。再加入香焖，香焖是用烹制驴肉的汤加驴油和淀粉，调制而成，和驴肉的味道相同，可作料的味道却浓了好多。驴肉火烧好不好吃，关键在香焖而不在肉。然后麻利地划开火烧的一边，把肉、香焖塞到火烧里边。一个香喷喷的驴肉火烧便大功告成。

### 膳学派驴肉火烧培训内容

1.讲述驴肉火烧培训的基础知识及发展。

- 2.讲解驴肉火烧培训的分类、选料、配比、及加工。
- 3.实际操作驴肉火烧培训品种所需调料的配制及加工。
- 4.实际操作原料的选购，加工技巧与过程。
- 5.实际操作驴肉火烧培训品种的全部制作流程及传授各种技巧。
- 6.实际操作成品的具体调制方法。
- 7.认知所需的店面经营器具、设备的配制及使用。
- 8.店面经营的选址原则、采购途径。
- 9.讲解开业准备，店内布置，开业促销，原料采购，成本控制，价格定位等。
- 10.店面经营的经营原则、投资预算及风险回避。
- 11.长期技术指导，后续技术支持。

膳学派小吃培训机构驴肉火烧培训机构内容:

- 、和面的技巧，材料;
- 、五香料的配比;
- 、面坯的制作;
- 、油酥的制作;
- 、擀制和烙制技术。
- 、驴肉的配比。

培训机构方法:

理论与实习相结合。教学方式采用一对一教学，老师手把手的传授。全部把精髓也同时核心的东西教给学员。

使命:

以弘扬民族饮食文化，丰富大家生活水平为己任，责任培养一批能够主宰自己命运的内行老板。本中心自开办以来技术不断更新发展。至今已培训机构学员上万名，学员分布国内二十多个省市。