

威海肉夹馍培训学校

产品名称	威海肉夹馍培训学校
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

聊城哪里可以学肉夹馍做法

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

老潼关肉夹馍学习内容：

- 1、老潼关肉夹馍馍的制作，（打馍、和面、烤制）；
- 2、老潼关馍煮肉，卤汤，料包（煮肉配料、老汤、糖色）
- 3、原料、配料、设备、采购方案、及较低价格；
- 4、原料存放、保鲜技术；5、配料存放，培训技术；6、开店选址指导。

膳学派肉夹馍主要特点：酥脆可口，咸香多汁。在做腊汁肉夹馍的时候还有一个讲究，那就是只能肉等馍，决不能馍等肉。吃肉夹馍的时候腊汁肉中的腊汁就全部浸入馍瓢之中，馍瓢含腊汁为饱和状并有少量的腊汁从焦酥的馍皮开口处溢出。吃腊汁肉夹馍要趁热，一口咬下，腊汁肉夹馍的馍皮的酥，馍瓢的软，肉的香，汁的淳全在不言之中！

膳学派老潼关肉夹馍技术培训优势：

- 1、全过程学员跟着老师一步步亲手操作完成，老师手把手教学。操作过程中老师会对您制作过程中不正确的地方进行纠正，较后在您全部熟练了以后独立操作，从原材料开始一步步做出来，直至较后做出的口味和老师所制作的基本相同。
- 2、我们老潼关肉夹馍培训包括配方在内的所有技术毫无保留的教给学员，而不像很多合作培训那样，学员要购买他们的材料设备，这样永远受制于总店。

3、签订学习合同，随到随学，包教包会，学习技术有保障。

另外在膳学派学小吃无需合作，只收取技术培训学费，不控制配方和关键技术，每个项目的配方，我们都会毫不保留的教给学员，每个项目相关的设备和原料，我们都会教学员，如何在市面上购买到，真正解决学员以后开店经营的采购问题。

腊汁肉的做法是：选用上等硬肋肉，用盐、姜、葱、草果、蔻仁、丁香、枇杷、桂皮、冰粮、大香等20多种调料汤煮而成，煮汤者是历代流传下来的陈汤，较少加水，腊汁肉其所以有名，与已有近80年历史的腊汁汤密切相关。据说是从清代小贩毕仁义作坊买的，而毕仁义作坊的陈汤是从他曾祖父那里传接的，当然火工也需特别讲究，地道的腊汁肉色泽红润，酥软香醇，肥肉不腻口，瘦肉满含油，配上热馍夹上吃，美味无穷

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，将各自味道发挥得很好。馍香肉酥，肥而不腻，耐人寻味。腊汁肉历史悠久，出名我国，配上白吉馍，有着中式汉堡的美誉，扬名中外，深受人们喜欢。腊汁肉夹馍由三十多种调料用心制造而成，由于选料精密，火功到家，加上使用陈年老汤，因而所制的腊汁肉与众不同，具有色泽光润，糜而不烂，共同风味。

餐饮业呈现出的繁荣发展让更多有识之士看到了商机，立志投身于此，挖掘其中巨大的利润。据了解，国外发达国家平均每268人就拥有一家餐馆，而在我国约2000人才拥有一家餐馆，所以做小吃在市场还是有很大发展前景的！不管您是小吃流动性的还是美食特色饭店都可以来公司参加学习与培训，无论你学的技术是复杂还是简单，不管你的基础是好是差，名食园都承诺学员包教包会，掌握流程技术也能学会实操制作能力，名食园的项目覆盖面也是非常广范的！