

青岛培训驴肉火烧技术

产品名称	青岛培训驴肉火烧技术
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

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。没经验的客人经常是要较纯的肉，而驴肉中较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。

驴肉火烧俗话说“天上龙肉，地下驴肉”，驴肉肉质红嫩、口感劲道，比牛肉的纤维要细，口感更好，没有猪肉的肥腻，也没有羊肉的膻味，所以说驴肉是走兽肉的上品的确不为过。在驴肉的各种吃法中，数驴肉火烧较为常见，而在驴肉火烧中，数河间的驴肉火烧为上品。正宗驴肉火烧店的驴肉煮出来的驴肉色泽红润、鲜嫩可口。

一份学费可以两个人学习，凡来我校学习小吃技术的学员，包吃包住，包教包会，学不会不收学费，免费技术升级，让您一切无后顾之忧!特别声明：凡在本校学习过的老学员，下次再学习其他项目可享受特殊优惠!，膳学派小吃培训学校是您较佳的选择，青岛膳学派较大的教育平台，师资力量雄厚，较专业的小吃技术，配方配料公开化，小本创业投资稳，收益快，是您创业的好帮手。

投资优势

——驴肉火烧合作项目在产品方面具有自己的核心优势，让您轻松创业，胜券在握!对投资者来说，该项目具有投资小、风险低、易管理、回报高、利润空间大等许多优点，而且经营成功率高。

品牌优势

——驴肉火烧在全国具有一定的品牌知名度，在市场中经营的河间驴肉火烧合作店都能看到一派欣欣向荣的景象，在众多的餐饮业中独树一帜，具有很强的市场感召力。

工艺优势

——驴肉火烧独特的制作工艺，有效地节约经营成本，提高市场竞争力。

营销优势

——驴肉火烧具有不同口味满足不同消费者的突出优势,自然消费群体众多。公司总部拥有专业的市场部、研发部、培训部等一系列完善的售后保姆式服务队伍，确保您合作成功。

驴肉火烧合作项目秉承“以人为本，诚信经营、追求卓越”的价值观，为社会提供更多创业机会。