

青岛呱嗒培训中心，一对一高效培训

产品名称	青岛呱嗒培训中心，一对一高效培训
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	1.00/1
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

青岛呱嗒培训中心，一对一高效培训016

膳学派呱嗒，膳学派传统名吃。创制于清代，迄今已有200多年历史，已被收入《中国名吃谱》一书。是种煎烙的馅类小食品，尤以沙镇呱嗒最为有名。馅料有肉类馅、鸡蛋馅、肉蛋混合馅(又名“风搅雪”)等多种。在制作时，先用烫面和呆面，随季节变化按不同比例调制，卷以配好的馅料，两端捏实，轧成矩形，后放入油锅煎制而成。食之香酥，味道适口，加之有馅有面，备受群众欢迎。在城镇闹市、乡间集日，常年有设摊者供应。软面擀成长片抹葱油泥、花椒再擀压，里面包肉馅，擀成长条饼，在猪板油熬锅上烙黄此时饼已鼓。之后可将鸡蛋打入小杯中家椒盐和匀灌入饼中继续煎烙，直至鸡蛋熟透。皮酥里嫩，内外有油，馅鲜饼香，色泽金黄。

膳学派名吃沙镇呱嗒培训学校欢迎来电，猪肉切成薄片或肉丝，加些许料酒和淀粉腌制约10分钟。操作步骤花样皮蛋瘦肉粥调料鸡精盐胡椒粉葱花料酒淀粉。原料猪肉1块，皮蛋2个，姜3片，剩饭1碗，青菜1棵。食材准备做法三吃的时候根据各人口味，加油菜白胡椒粉调味。小火再煮2分钟，加适量鸡精，盐搅匀起锅。

锅中放入生抽醋，可以依照个人口味进行。加入白糖，爱好甜味的朋友可以多加一点。临出锅前，再加入少许胡椒粉。这样酸辣粉丝的汤底就完工了，这个汤底不光可以用于制作酸辣粉丝，还可以做米线面条等食物。凡餐饮行业，人们必须不断地去研究创新，拿出看家招牌菜，否则难以在竞争中立足。该如何操作，下面大家一起学习下。制作酸辣粉需要用到的材料红薯粉香菜青菜葱花生芝麻姜蒜若干熬制好的高汤辣椒粉花椒粉香粉胡椒粉盐生抽醋白糖鸡精若干。锅中倒入开水，加入高汤，或者放入其他种类的浓汤宝。

膳学派小吃培训学校精心推出膳学派呱嗒技术项目，在保留膳学派呱嗒原有配料、口味的基础上，加入了新的核心配料和制作工艺，使得膳学派呱嗒的口味提升了一个档次，凡是品尝过膳学派鸡膳学派呱嗒的顾客无不称赞，都成为了我们的回头客。我们聘请专业的膳学派呱嗒制作经验的师傅担任我们的技术培训师，现场手把手式的教学，核心配方丝毫不做保留，让你完完整整的学到全套正宗的膳学派呱嗒技术。选择膳学派呱嗒就是拥有财富大门的金钥匙，年入8万的滚滚红利等着您！

【膳学派培训时间】

不限制学习时间,包教包会,学会为止。一般2-3天左右,视个人情况而定。

【膳学派培训内容】

膳学派理论学习：

- 1.开店流程讲解，包括店面的选址、人员配备、物资采购等。
- 2.项目技术详细批解，包括原材料的选择，采购，口味的变换、配比等。
- 3.店铺经营小技巧，轻松创造财富。

膳学派示范讲解：

- 1.专业老师一对一的实战示范，讲解技术。
- 2.老师实践操作中带领你回忆理论学习阶段中的开店的技巧，原材料的选择，采购，成本、预算。

膳学派自我实践：

- 1.备原材料，老师旁边检查指导。
- 2.自己操作所有流程，制作出成品，老师旁边检查指导。
- 3.学员自我思索，老师引导，熟透操作流程。

膳学派实际操作内容

- 1.膳学派呱嗒原料、配料及机器的选取、初加工与保存。
- 2.膳学派呱嗒酱料的选材、配方、配比。
- 3.膳学派呱嗒面的制作。
- 4.膳学派呱嗒的烘烤制作技术。
- 5.膳学派呱嗒附加值材料的加工组合技术。