

山东卤肉饭专业技术培训，一对一教学

产品名称	山东卤肉饭专业技术培训，一对一教学
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

山东卤肉饭专业技术培训，一对一教学002

膳学派卤肉饭久制入味，酱汁浓厚可口。制作工艺全面升级，在传承传统经典卤肉制作工艺的基础上，进一步改良升级，在火候、用料、卤汁方面进行数十次反复调试。卤肉口味浓郁，香而不腻，色泽鲜亮诱人。卤肉烧汁饭采用特制的酱料，其中包含了精选的数十种珍稀香料，香气独特诱人，并且有效拉高了口味门槛，令同行难以模仿。

膳学派卤肉饭在传统卤肉饭基础上，全新升级，创新研发卤肉烧汁饭口味更加美味。深谙传统卤肉精髓，继承了传统卤肉饭的经典工艺和口味，坚持古法匠心，令珍贵传统在当代得以绵延传承。我校卤肉饭在传统的基础上不断创新，根据食客们饮食喜好的变化，推出升级版卤肉烧汁饭，更好地满足当下餐饮市场的需求。

我校卤肉饭的米饭香软清甜，精选上乘有机大米，选用东北高品质绿色有机大米。与精制的卤肉和蔬菜搭配在一起，再浇上浓郁的汤汁，香味令人难以把持。营养科学配比，根据膳食需求定制，配合当今流行的健康饮食理念，对每一种菜品进行科学的营养配比，为食客的健康加分，让食客吃得舒心，吃得满意，也让您学得彻底，学得精确。膳学派餐饮培训学校推出的卤肉饭品种有：原味卤肉烧汁饭、芝士卤肉烧汁饭、韩国泡菜烧汁饭、红烧肥牛烧汁饭、麻辣卤肉烧汁饭、泡椒卤肉烧汁饭、四季豆卤肉烧汁饭、红烧鸡肉烧汁饭、红烧茄子烧汁饭、红烧猪蹄烧汁饭

青岛市膳学派卤肉饭是利用几十余种调料对牛、羊、鸡等肉类进行浸泡腌制后，采用旋转式烤肉机，高温远红外的光能和热能烘烤，具有热温均匀、穿透力强，杀菌消毒之功效，能自然的提香、去腥味，烘烤食物绿色无烟，符合人们对健康卫生、绿色环保的要求。烤肉烤熟后从肉柱上一片片削下，佐以沙拉、番茄、孜然、黑椒等多种口味的配料，配以香喷喷的米饭，脆爽可口的生菜、黄瓜制成卤肉饭，肉夹馍！

卤肉饭采用优质大米配以多种口味秘制烤肉以及十余种拌菜，佐以秘制油、秘制酱，使味道浓郁，令人

食欲大开，可满足食客的不同口味需求。卤肉饭平民化的价位更接近普通消费者，10元左右就能饱餐一顿，包括一碗米饭、多种口味的烤肉、十几种拌菜及营养汤，这也决定了更高的消费频率。卤肉饭采用胆固醇含量较低的鸡腿肉烤制，根据食客要求配以十几种时令拌菜，荤素搭配，色泽诱人，对健康十分有益。

膳学派小吃培训提倡“四亲”：亲临其境，亲眼观看，亲口品尝，亲手操作！膳学派虽然具备了知名度，多年来同样以低姿态示众，不收合作费的同时也不限制学员的任何原材料与设备。从大料选料,配方配料，相关介绍及操作技巧；后期成品的处理及保存；各种原料样本；制作步骤；配方配料比例全部毫无保留地教给学员；在学习过程中，师傅都会跟学员说原材料与所需的设备需要去哪里采购，绝不保留任何材料的来源和生产厂家信息！