

山东髡肉干饭技术教学，一对一培训

产品名称	山东髡肉干饭技术教学，一对一培训
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

山东髡肉干饭技术教学，一对一培训002

一直以来，餐饮行业都是众家争夺的高地，很多创业新手都会选择进军餐饮行业，闯出自己的一片天。其中彭肉干饭是一款热门的快餐项目，很多人都吃过，尝到髡肉的味道，肥而不腻，让人回味无穷。髡肉干饭源自山东，是以髡为器皿盛放肉，搭配米饭食用，所以故称髡肉干饭。髡肉干饭历史悠久，几百年前一百单八位好汉聚义梁山，厨师用大髡充当炊具，烹饪好的把子肉非常实在，肉香扑鼻。现如今用髡做肉的厨艺被流传下来，搭配面筋肉丸、卷煎、豆腐皮、海带卷等配菜，主食选用优质大米，这种饭+髡肉+配菜的组成就被叫做髡肉干饭。髡肉干饭沿袭了梁山英雄的豪迈风格，除了口味独特之外，性价比高，营养价值也很丰富，因此很适合全国各地经营。那么，髡肉干饭专业培训。我们一起来关注一下吧。

膳学派髡肉干饭专业培训

【髡肉干饭培训内容】

髡肉干饭的全套制作方法

【髡肉干饭培训要点】

一、爱肉干饭老汤的制作

1、高汤的熬制

2、大料的介绍和配比

3、糖色的炒制

4、老汤的调色调味制作

5、老汤循环使用和保存

二、把子肉制作

1、肉的选择和处理

2、肉的腌制和卤制

三、各种菜品的制作

1、菜品的选择和选购

2、各种菜品的改刀和制作

3、狮子头的制作

4、虎皮鸡蛋的制作

5、卷煎饼的制作

四、赘肉干饭制作制作一份完整的鬍肉干饭操作流程和上桌

鬍肉干饭专业培训班鬍肉干饭是食物的平民化归宿。面筋肉丸、青菜和鬍肉，一股脑儿地往鬍里滚沸的汤里推，真正是赴汤蹈火。鬍肉干饭没有什么讲究的烹调过程，它们就这样被人类搅和在一起，互相沾染了彼此的味道，再也不能分开。

膳学派餐饮培训已成立十五年，遍布全国各地省会地区，研发出几百种特色小吃，类别包含名优小吃、快餐、小炒、烧烤、西餐西点、甜品奶茶等等，目前快餐行业已成为了大众创业的优先选择，当今社会的人们都热衷于美食，而且如今生活节奏快，而快餐是很多上班族、学生党的优先选择，俗话说：“一餐不吃饿得慌”，所以选择快餐行业才是我们老百姓的致富路。