

肉夹馍专业培训中心，零基础教学

产品名称	肉夹馍专业培训中心，零基础教学
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

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，将各自滋味发挥到。馍香肉酥，回味无穷。腊汁肉历史悠久，闻名中国，配上白吉馍，有着中式汉堡的美誉，扬名中外，深受人们喜爱。腊汁肉夹馍由三十多种调料精心配制而成，由于选料精细，火功到家，加上使用陈年老汤，因此所制的腊汁肉与众不同，具有色泽红润，气味芬芳，肉质软糯，糜而不烂，浓郁醇香，入口即化的独特风味。

俗话说：民以食为天，每个地方都有自己独特的地方特产，西安较好吃，有名的特产莫过于肉夹馍了。肉夹馍分为两个大类——肉和馍，肉是腊汁肉，馍是白吉馍。做白吉馍时，要把软硬适中的面团捏成扁圆形，然后放进专用的机器里。过不多久，那淡淡的香味便徐徐飘了出来，此时，白吉馍就烙好，可以开锅了。做腊汁肉时，要把新鲜的猪肉洗净放入锅里，再加上水和独有的配料，较后用大火煮上半个小时，香喷喷的腊汁肉也就做成了。两样都做好之后，要把白吉馍从中间切开，但不要切到底，接着把剁好的腊汁肉夹在白吉馍中间，再加上香菜和腊汁，喜欢吃辣的朋友还可以在面里加上点朝天椒。这样，肉夹馍就做好了，而且色、香、味样样俱全，吃过的人都赞不绝口。

肉夹馍”的叫法是古汉语的省略句式，其意为“肉夹于馍中”。外地人首次听说肉夹馍，都认为是病句，这是与古汉语有关，肉夹馍，其实是“肉夹于馍”。老百姓无需文绉绉地讲之乎者也，加上陕西人性急，直爽，省去“于”字，喊起来便当些，就像吃面不嚼一样，有快就有慢，就像闻名天下的羊肉泡馍，吃时就不能着急，掰馍时正是与朋友叙旧聊天的机会。把馍(烧饼)掰开加食材的吃法，就叫夹馍。夹肉的叫肉夹馍，夹菜的叫菜夹馍，还有大油夹馍、辣子夹馍等。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，将各自滋味发挥到极致。馍香肉酥，肥而不腻，回味无穷。腊汁肉历史悠久，闻名中国，配上白吉馍，有着中式汉堡的美誉，扬名中外，深受人们喜爱。

膳学派课程内容

1：卤水制作

第一步，主要系统学习如何使用各类天然香料、猪大骨、鸡架等食材熬制卤水。

2：腊汁肉制作

第二步，主要系统学习如何制作腊汁肉。

3：馍馍制作

第三步，主要系统学习如何使用清水、盐、白糖、发酵粉、泡打粉等食材制作馍馍。这里重点学习揉面、发酵、擀饼等知识。

4：烤制

第四步，主要系统学习如何操作使用电饼铛，烤制各类肉夹馍。这里重点学习掌握温度、烤制时间、翻饼等知识。

5：切馍

第五步，主要系统学习如何切制烤好的馍馍。这里重点学习切制方法、夹肉馅、放配料等知识。