

# 许昌肉夹馍培训机构

产品名称	许昌肉夹馍培训机构
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

许昌哪里有肉夹馍培训机构

别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

肉夹馍是西安最有名的小吃之一，馍外观焦黄，条纹清晰，内部呈层状，饼体发胀，皮酥里嫩，备受喜欢。咬一口外皮酥脆，其内绵软的白吉馍。满嘴香醇可口的腊汁肉和白吉馍的诱人味道，不由你不满口生津，真是人生一小快乐。今天就教大家肉夹馍的做法，自己在家做的肉夹馍比买的还好吃！

首先准备好做肉夹馍的食材：中筋、水、糖、酵母粉、红烧汁、香叶、八角、桂皮半根、花椒、陈皮

先做好放在馍里面的卤肉，五花肉切块入锅，倒入没过肉的清水，水开焯去浮沫后再煮3分钟左右，把肉捞出，水倒掉不要。

锅内再次倒入清水、焯好的五花肉，大火烧开后，放入调料：红烧汁3大勺、香叶3片、八角2粒、桂皮半根、花椒5/6粒、陈皮2片后，改小火慢炖。

炒锅炖一小时后，改入砂锅，继续小火慢炖，共炖3个多小时，肉肉超级喷香、酥软(改不改砂锅无所谓)。

酵母粉和糖放到水中搅匀，静置10分钟，使之充分溶解，加入到中筋粉中，搅成絮状，揉成光滑的面团。加糖的目的是促使酵母更好的发酵。

将揉好的面团盖湿布或保鲜膜放到温暖的地方发酵至2倍大。判断方法是手指沾干面粉戳洞，洞口不回缩、不塌陷即为面发到位了。

面团揉压排气后，均分成大小相同的剂子，将一个面剂，搓成细长条，用擀面杖擀成一个细长条状的面

片，用力要均匀，从面片的一端开始慢慢卷起，卷成一个卷，尾部压到小卷的下方，捏紧收口，面卷立起来，按扁成小饼状，用擀面杖擀圆成厚度约8毫米厚的小饼，做好的饼，放入平底锅，小火烙至两面金黄即可，注意锅中不放油。

烙好之后的面饼，从中间切开。成一个口袋状。把已经切好的肉，放在馍里就做好了。

现在从事餐饮行业的人很多，市场竞争激烈，所以餐饮投资失败的例子也不少，创业最看重的就是发展，肉夹馍作为中国陕西省汉族特色食物之一，几乎全国都非常火爆。

不同的工艺，不同的原料，不同的配方制作出来的肉夹馍产品也不一样，所以想要成功开店也并不简单，必须掌握好一手肉夹馍制作技术。

创业就一定会存在着风险，所以不管是什么样的品牌，产品的特色很重要，开肉夹馍店首先一定要选择一个适合经营的品牌，从产品的口味、特色和人气出发，一个好的品牌往往能够让创业之路变得更加的轻松，肉夹馍好吃而且营养健康，经营起来还是很轻松的。

虽然肉夹馍是比较大大众化的美食，但是同样也存在着激烈的市场竞争，所以想要成功就一定要在产品上下功夫，特色是现在成功开店的关键性因素，可以根据当地人的口味创新新的产品，也可以推出主打美食吸引顾客，保障食物的新鲜健康，以特色化经营管理为目标，形成独有的品牌魅力。

膳学派小吃技能培训中心长期提供肉夹馍培训，专业金牌老师一对一手把手传授肉夹馍全部制作工艺，技术毫不保留，亲手实践操作，包学包会。