

# 我想学髡肉米饭什么地方培训

产品名称	我想学髡肉米饭什么地方培训
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

当时的人们把用陶器炖出来的肉和大米饭一起吃，别有一番风味。于是就逐步发展为的髡肉干饭。随着经济的发展，髡肉干饭不断改进创新，又了卷煎面芯丸子和鸡蛋等一系列菜品。现在已经是一种时尚，一种休闲小吃。到那里都是生意火爆。我公司髡肉干饭有现场培训技术，正宗独特口味。髡肉米饭一种快餐小吃，市场广阔随着经济的发展，髡肉干饭不断改进创新，又了卷煎面芯丸子和鸡蛋等一系列菜品。

把子肉采用上好猪五花肉烹制，有肥而不腻的特殊口感，与用饴糖酱色上好肉汤慢火烹制的菜品相组合，刚好用来下饭。而一口饭一口肉的搭配就恰好把米香统统带出来。把子肉多为午餐食用，但作为晚餐也非常适宜.....把子肉的精彩便是有肥肉的存在才能产生出肥而不腻的上佳口感。把子肉虽由浓油赤酱熬制，却并不咸，刚好用来下饭。而一口饭一口肉的搭配就恰好把米香统统带出来。

髡肉干饭学创业，教授您全套制作技术配方，髡肉干饭系列包括肉的选制，肉的腌制，肉的炸制，肉的烹制，火候问题的，时间上的，做出来的髡肉肥而不腻，瘦而不柴，口感酥烂，细腻独特，口味方面凡来客户均，满意后再学，膳学派髡肉干饭自上市以来就备受消费者的认可和肯定，其中的配菜系列技术，海带，肉丸，尖椒，豆泡，油皮，卤鸡蛋，卤鸡翅，卤鸡腿等等，荤素搭配，元左右就可以美饱餐一顿，好吃，美味，致富，快餐系列的，赶紧来膳学派吧，发家致富了。

膳学派髡肉米饭培训步骤：

- 1、选用瘦七肥三的猪五花肉，把五花肉切大段下开水锅，焯水去血沫；
- 2、把焯过水的五花肉晾凉后，用刀切成10公分长，5毫米厚的肉片；
- 3、砂锅里坐水放入大料，水热后放入切好的五花肉片，大火煮开后放入酱油、精盐该改小火炖制1.5小时；
- 4、用刀把新鲜油皮划成需要的尺寸，取适量调味好的肉馅抹在剪开的豆油皮宽的一边用力卷起；

- 5、用鸡蛋液把油皮卷尖的口抹匀，封口，锅里坐油，油七成熟后放入卷尖，炸制金黄即可；
- 6、用筷子在油炸豆腐泡上扎个洞，把调好的猪五花肉馅慢慢的塞入，做好后用鸡蛋液封口；
- 7、锅里坐油，油七成熟后放入豆腐泡，稍微炸制即可；
- 8、把处理好的配菜放入煮肉的砂锅，小火慢炖1小时即可。配菜在盛有煮髹肉的老汤里面加热，之间互相影响，相辅相承自形成一体，口味独特。