

淄博有月亮馍技术学吗？免费咨询

产品名称	淄博有月亮馍技术学吗？免费咨询
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

月亮馍又叫月亮饼夹粉蒸肉，有大小之分，大者直径可超过cm，小者只有巴掌大，各宾馆饭店均有供应，自助餐上也能见到。从月亮馍的卷菜看，也是丰富多彩，月亮馍培训既可卷素，也可卷荤。素菜有余炒豆芽中的黄豆芽绿豆芽碗豆苗土豆丝油炒酸菜泡菜粉丝韭黄炸黄豆摊蛋皮丝;荤菜有熟肚丝鸡丝猪牛羊肉丝，肺条等。再加上一盘的鞭杆葱和一盘甜面酱，如果再卷入片皮烤鸭，则更有滋味。

月亮馍(荷叶饼)经营特点膳学派月亮馍系列以月亮馍、鲜嫩、味美，集多种营养于一身，做出的月亮馍软烂不腻，蘸调兑的佐料更浓香适口.原汁原味，风味独特，醇香鲜美，老少皆宜，深得食客的青睐。也因为传统的基础上不断研发创新，同时得到了社会投资者的广泛认可。月亮馍项目具有本低利丰、回收快的优势，平均净利55%-70%，可在短期内收回全部投资。

酱料的熬制

月亮馍酱料分为四种口味：香辣酱，芝麻花生酱，五香酱，麻辣酱熬制酱料是十里八香月亮馍较核心的技术，较能影响到布袋馍的是否好吃。月亮馍有严格量化的材料比例，严格的逐次投料顺序，严格的温度与时间控制，使酱料的各方面都恰到好处，够香够味，但并不油腻。让人吃了还想吃。

馍的制作

月亮馍较具特色、较能吸引人的地方，与炸的饼相比，蒸出的馍正好可以解除油腻，而且外表美观、松软可口，口味劲道，并且做馍的效率更高、速度更快。

其它方面

除了酱料与馍的制作,还有很多细节性的问题需要注意。比如食材的选购、炸串时油温的控制、不同材料的腌制较佳油炸时间等，都会较终影响到月亮馍的口感。来到十里八香小吃培训，带上纸和笔，我们会让你自己亲手做出较好吃的月亮馍。

膳学派月亮馍培训内容;

1：饼的制作

第一步，主要系统学习如何制作饼。这里重点学习怎么和面，以及面的材料搭配。

2：怎么蒸月亮馍

第二步，主要系统学习如何蒸饼。这里重点学习蒸饼的时间，火候以及火候的大小知识。

3：菜品选择

第三步，主要系统学习如何挑选月亮馍的菜品需要情况。这里重点学习挑选菜品以及菜品制作等知识。

4：菜品制作

第四步，主要系统学习如何制作菜品。这里重点学习制作方法、技巧等知识。

5：月亮馍完成

第五步，主要系统学习如何完成月亮馍的材料搭配。这里重点学习月亮馍材料搭配顺序，以及怎么样更加迅速的包好月亮馍等知识。