

北京培训肉夹馍技术-随到随学

产品名称	北京培训肉夹馍技术-随到随学
公司名称	北京亿佳品味轩餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	北京市朝阳区小红门路城环城创意园
联系电话	13263370818

产品详情

还没有搬到新家之前，我家住在复兴。朝阳路旁边处有一家老潼关肉夹馍饭馆，名叫“肉夹馍”，这家以“香、辣、鲜、”和肉分量大，名气很大，每天来此吃的人也有很多，那么我看到了这么火热的肉夹馍，也就想学习，自己开一家也做，那么去哪里学习呢，下面和我看看吧。

老潼关肉夹馍：

肉要选猪肋排下面五层以上的带皮五花肉，让商家切成方块，入锅水开煮几分钟撇去浮沫，捞出控干！

把水倒掉重新入锅，放入葱姜蒜，生抽，老抽，料酒，白糖，八角，香叶拌匀腌制半小时！

倒入足够的热水！大火开上来之后转小火炖至两个小时！

一个小时后放入适量盐继续小火炖至，炖至肉酥烂入口即化！炖好的肉！

面粉与发酵粉拌匀慢慢加水揉成光滑面团！盖保鲜膜发酵三十分钟就可，我是早晨用，放冰箱冷藏了一宿！

发酵好的面团揉均分成大小相同小面团！无需放任何油，盐，调料，直接团圆摺扁松弛十五分钟！

电饼铛预热，不用抹油，放入饼胚！烙至两面金黄鼓起就熟了！

项目名称：老潼关肉夹馍

搭配项目：麻辣烫、酸辣粉、奶茶饮品

培训周期：一周左右时间、可根据自己的时间来安排

上课时间：全日制、随到随学、每天9：00——5：00

培训方式：动手实操授课、

后期服务：提供后期技术支持

培训保障

- 1、签订培训合同，包教包会
- 2、保证每个学员全程都是实践动手学习；
- 3、保证核心技术配方无保留传授技术；
- 4、保证学习中途不增加任何杂费；
- 5、保证学员能够完全掌握核心技术；

经营特色餐饮加盟店的选址还要根据自己的经营路线。现在的市场不如以前，市场的过度的开发，消费的观念跟不上，每个消费市场都在兴建的餐饮加盟店的中心，但在市场还是那么大。我的感悟是选址还是要花钱，到特色餐饮加盟店多的地方经营店。在发达的城市一个小区就相当一个小城市了，经营开店还可以。