

烤面筋培训费用-随到随学

产品名称	烤面筋培训费用-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	1.00/种
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

想做烤面筋一般多久能学会，包教包会

肉夹馍称之为“中国汉堡包”，有传统西安肉夹馍，里脊肉夹馍，还有西式的土耳其烤肉夹馍。腊汁肉夹馍源于古城西安有名小吃，有中式汉堡美誉。

要比一般酱肉酥烂，滋味鲜长，由于选料精细，调料全面，火功到家，北京品味轩餐饮管理有限公司培训肉夹馍所制腊汁肉与众不同，有明显特色，人们称赞它是：“肥肉吃了不腻口，瘦肉无渣满嘴油。不用牙咬肉自烂，食后余香久不散”，腊汁肉吃时适量剁烂，夹入刚出炉的白剂馍中，此时馍香肉酥，回味无穷。

传统的烤面筋是将面粉经过水洗得到的面筋进行制作，现用面筋粉(谷朊粉)代替了，将面筋粉经过特制成型的弹簧(螺旋状)的形状的食物坯料，经过拌、淹、蒸、煮、烤等工艺处理，*后撒上调料即成香气扑鼻的烤面筋。

经过纯手工工艺制作，营养丰富、干净卫生。制成后，一串色泽金黄红亮的烤面筋吃到嘴里油滑松软，麻辣鲜香，吃后口齿留香，回味悠长。

培训方式：师傅手把手教学，学员亲自上手实操实练

培训费用：详细费用，请到公司，根据学员自己制定。

培训时间：随到随学，早上九点到下午五点全天培训

培训方式：一般学员2-4天掌握核心技术，不限制时间学会为止。

北京品味轩餐饮管理有限公司的肉夹馍是先煮腊汁肉不但肉要好，料要精，主要是那锅陈年老汤,煮成肉软若脂膏，饱含汤汁，色如黄翡，光鲜明亮。

它的特点是肥而不膩，瘦而不柴，味馥气馨，入口即化。肉夹馍做出是否正宗，关键在于腊汁肉制作，要选用上等猪硬肋肉，加大料、桂皮、草果等20余种天然中草药香料，用陈汤焖煮五、六个小时后方可出锅，其肉质鲜嫩，色泽红润，软烂醇香。

咨询：汪老师---地址：北京朝阳区小红门(南四环)

餐饮加盟店开店的选址地段与店面租金的性价比。和其他的类型的店铺是同样的。美食加盟店也要有好的地段，特别在经营加盟模式和餐饮加盟店的连锁店，因为自身品牌的效益，所以经营加盟店多的美食加盟店连锁店，店面的选址尽量选择选择在热闹的地段。