

# 莱芜特色肉夹馍技术培训

产品名称	莱芜特色肉夹馍技术培训
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

### 莱芜特色肉夹馍技术培训

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

青岛膳学派学校不请名人做宣传，把大实惠让给学员。金杯银杯不如学员的口碑，我们靠的是扎实的小吃技术，赢得学员的口碑。在青岛膳学派学习技术并不难，重要的是的配方，各种风味小吃特色技术都是膳学派小吃培训的们多年的实践反复的推敲，每一种主配料的用量都到克，一看就会。然后由教课传授，学员亲自动手操作实践操作，没有小吃的学员一样能学技术，学习的时间要根据学员的接受能力不同，学会为止。

青岛膳学派培训内容：

- 1.肉夹馍白吉馍的核心秘制配方(和面添加核心成分)
- 2.肉夹馍白吉馍的和面关键步骤和制作工艺(核心和面技巧，半发面技巧)
- 3.腊汁肉的制作过程和完整的核心秘制配方
- 4.腊汁肉卤肉料包料汤核心配方(带秘制香辛料的配比技术)
- 5.高汤的制作，以及卤肉上色入味技巧
- 6.所需器具的选择，炉子的购买渠道

据史料记载，腊汁肉在战国时称为"寒肉"，当时位于秦晋豫三角地带的韩国，已能制作腊汁肉了，秦灭韩后，制作工艺传进长安。文昌门内的馆子命名为秦豫肉夹馍，隐喻着自己是正宗的腊汁肉名店。腊汁肉的做法是：选用上等硬肋肉，用盐、姜、葱、苹果、蔻仁、丁香、枇杷、桂皮、冰粮、大香等20多种

调料汤煮而成，煮汤者是历代流传下来的陈汤，较少加水，樊记腊汁肉之所以有名，与已有近80年历史的腊汁汤密切相关。

肉夹馍技术教学课程安排：

老师现场演示---学员操作练习---开店所需设备介绍---实习操练---老师指导纠正---老师考核作品---介绍如何创业---利润分析.带您采购原材料，挑选调料，选购开店所需的设备.....全部手把手操作.欢迎免费试吃后再学.

学习时间：一般的学习一个套餐七天{每个人的接收和领悟能力不一样，具体学习时间不限制，什么时候学会学好学满意为止

青岛膳学派学习方式：现场手把手教学，学员实际操作学习。

售后服务：资质，经营方法，管理方法，装修，指导，招生方法，为一体的服务