

# 萝卜牛杂培训做法及配方技术学

产品名称	萝卜牛杂培训做法及配方技术学
公司名称	长沙曾食坊食品研发有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	湖南省长沙市天心区刘家冲南路599号碧水春城17栋302房（注册地址）
联系电话	15974140853 15974140853

## 产品详情

都说广州街头有着一道其他城市没有的独特风景，那就是吃萝卜牛杂。萝卜牛杂不光受到本地人的喜爱，而且，只要是吃过它的人，大都会交口称赞。牛杂中夹杂着萝卜的清香，清香中又渗透着牛杂的荤味。配着开胃的辣椒酱，热辣辣的牛杂入口即化，把你的胃熨贴得舒舒服服，酥酥的口感伴着扑鼻的香气，一口气来上两三碗没问题。

大锅萝卜牛杂的火爆生意吸引了广大消费者和有志的创业者!独特的美味感觉，随意而亲近的气氛，洒脱而沁人的香味，都使得萝卜牛杂成为大众百姓生活的至爱，更是生活中必不可少的一部分，无论早、中、晚还是平时休闲时刻，熙熙攘攘的食客都会涌向大锅萝卜牛杂，享受大锅萝卜牛杂带来的美味。

### 培训流程

#### 1：汤底制作

步，主要系统学习如何使用牛骨、鸡架、清水、天然香料等食材熬制牛杂汤底。这里重点学习掌握熬制手法、技巧、火候控制、时间、调味等知识。

#### 2：原料处理

第二步，主要系统学习牛肠、牛心、牛肺、牛百叶、牛肚、牛毛肚、牛脆骨等食材的处理。这里重点学习掌握各类牛杂的清洗、切制等知识。

#### 3：炒制牛杂

第三步，主要系统学习各类牛杂的炒制。这里重点学习掌握牛杂的炒制方法、技巧、时间、火候控制、调味等知识。

#### 4：萝卜处理

第四步，主要系统学习掌握萝卜的挑选、清洗、切制等知识。

#### 5：辣椒酱制作

第五步，主要系统学习如何使用泡椒、葱姜蒜、耗油、鸡精、调和油等食材制作辣椒酱。

#### 6：熬煮牛杂

第六步，主要系统学习如何煮牛杂、萝卜。这里重点学习掌握各类牛杂的煮制时间、火候控制、调味等知识。

小吃大多都是具有特色的，比如：长沙臭豆腐，武汉热干面，陕西肉夹馍，上海生煎包，云南米线等等。现在的大街上的店铺大都以某某地名作为店铺名，以此突出小吃的风味特色。小吃就地取材，能够突出反映当地的物质文化及社会生活风貌，是一个地区不可或缺的重要特色，更是离乡游子们对家乡思念的主要对象。如果在一个地方，看到自己家乡的美食，总会觉得亲切。世界各地都有各种各样的风味小吃，因当地风俗而异，特色鲜明，风味独特。品尝异地风味小吃还可以藉此了解当地风情。现在，开小吃店收入均远远高于其时白领收入，成为人们眼中挣大钱的创业项目。