

贵州鹅肉粉的培训

产品名称	贵州鹅肉粉的培训
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

假如你满足勤奋，并且想要有安稳持续的高收入，不妨来曾食坊学校学习特色中点，开一家归于你的早餐店。苏州新东方专注特色美食创业，集团连锁办学，有30多年训练经验，专业教师手把手教育，学会停止，圆你一个休养生息的小店老板梦!说不定，下一个上市公司的老总便是你!下面曾食坊小编来引荐下2020火爆的早餐项目吧!

鹅肉粉起源于贵阳市花溪区，当地人用花溪肥嫩的母鹅，将鹅头、鹅脚掌、鹅翅和鹅肝等内脏制成卤味，把鹅身切成块状入锅熬煮，参加香料及调料后持续煨煮，离火后拣去调味包和香料包，参加盐和味精。上桌时在粉碗内参加鹅汤及鹅肉即可。鹅肉鲜嫩，汤清味醇，养分丰厚。鹅肉粉味美，汤鲜。近年来由于鹅肉粉品牌文化的推广和传播。鹅肉粉已驻足于全国各大、中、小城市。做为中式快餐的领跑者，成功的面向全国乃至全世界开创了一种独特的中式快餐理念:健康、美味、营养、快捷。随着市场的开拓成功和发展，鹅肉粉成为了快速创业,快速致富的。

鹅肉味甘平，有补阴益气、暖胃开津、祛风湿防变老之效，是中医食疗的上品。具有益气补虚、和胃止渴、止咳化痰，解铅毒等效果。适合身体虚弱、气血不足，养分不良之人食用，特别对治疗感冒和急慢性气管炎、慢性肾炎、老年浮肿;治肺气肿、哮喘有良效，特别适合在冬季进补。

曾食坊鹅肉粉实操训练：

- 1、所需香料知道及用法
- 2、所需香料的辨认
- 3、所需材料知道及用法
- 4、熬汤材料的清洗

- 5、清汤的熬制
- 6、清汤鹅肉的制造
- 7、鹅胗、鹅肝、鹅掌、鹅肠的制造
- 8、水的制做
- 9、油辣椒的制造
- 10、脆辣椒的制造
- 11、泡菜制造
- 12、米粉泡煮及装碗

热烈欢迎四面八方的朋友来到咱们这里学习,学员可以好的把握每个细节流程.当然更能全程实际操作,师傅在旁边辅导,让学员完整的体验整个细节过程,就象你现已开店相同.确保每个学员都能独立自主操作.不理解的细节也可以面对面的更好的给你解释.有些东西是语言描述不出的,你看着我做一遍或许你就能自己理解.您的信任,咱们定会倾力回报.咱们尽较大的尽力不让任何一个学员绝望.也感谢每一位学员的支持和信赖....愿朋友们万事如意