

# 酸辣粉培训 专业培训学习

产品名称	酸辣粉培训 专业培训学习
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东省青岛市城阳区重庆北路93号（注册地址）
联系电话	13687676162

## 产品详情

来青岛膳学派学习正宗的小吃技术 名师指导随到随学

酸辣粉，重庆著名特色小吃之一，主要以麻、辣、鲜、香为主。其汤底一般采用猪大骨进行熬汤。然后再配以花生米，酸豆角，辣椒油，果子油，醋，香菜，鸡精，精盐等调味料，按照一定的比例进行配制而成。

酸辣粉起源于四川川西一带，是四川省、重庆市、贵州省等地的传统特色小吃，属于川菜、渝菜、贵州小吃。其特点是麻、辣、鲜、香、酸且油而不腻。

酸辣粉主粉由红薯，红苕，豌豆按比例调和，然后由农家用传统手工漏制而成。酸辣粉源于西南民间，取食材至当地手工制作的红薯粉，味以突出酸辣为主而得名。

酸辣粉系纯天然绿色食品，主粉由红薯，豌豆按最佳比例调和，然后由农家用传统手工漏制而成。酸辣粉还有方便食品产品。

酸辣粉源于四川民间，取食材至当地手工制作的红薯粉，味以突出酸辣为主而得名，后来经过西南各地不断的演变和调制而正式走上街头，成为各地的特色小吃。

酸辣粉调味料的调制和浇苕的种类酸辣粉所用浇苕，如同面条浇苕一样制作，使用酸食的主要有肥肠苕、凉粉苕、排骨苕等，其中尤以肥肠苕最为著名。

膳学派餐饮小吃培训机构常年提供酸辣粉培训，，正宗口味，包教包会，名师一对一传授技术，亲手操作，学会为止。

酸辣粉课程教学内容如下：

1：教学员亲手煲酸辣粉汤底。

- 2：教学员亲手炒制酸辣粉香膏（调汤底口味的时候必备调料）。
- 3：教学员亲手炒制花生米。
- 4：教学员亲手炒制肉哨子。
- 5：教学员亲手制作辣椒油、果子油。
- 6：教学员亲手泡制红薯粉条。
- 7：教学员调制酸辣粉汤底口味。
- 8：教学员烧水煮红薯粉，调酸辣粉碗底，及放配料上桌给顾客食用。

课程技术支持：

后期如有技术问题，都可以向膳学派餐饮小吃培训机构咨询。膳学派提供终身酸辣粉技术升级、咨询等服务。另外，如果您在制作酸辣粉的时候，发现口味做的不好吃（就是和在学习的时候差距很大），还可以再一次免费实习。