

重庆花江狗肉火锅培训

产品名称	重庆花江狗肉火锅培训
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

有道是“民以食为天”，在大力推进大众创业，万众创新的大背景下，餐饮行业的低门槛和广阔市场，吸引了众多创业者的目光。近年来，烧烤、桂林米饭、砂锅粥、臭豆腐等特色小吃成为市场上炙手可热的创业项目，相关的餐饮培训的需求持续火热，当中，就有不少机构以餐饮业培训为切入口，不仅赢得了市场，还帮助创业者实现发家致富。

花江狗肉火锅：起源于贵州省关岭县花江镇。其制作烹饪技术要求高，宰杀，烫洗拨毛，去骨，将皮烧烤呈嫩黄色，用特制的砂锅鼎罐，药草清炖，汤清爽而鲜美，肉细嫩而纯香，加特制的蘸水(调料就有几十种)，实乃味珍，独树一帜。在数千年的历史长河中，花江狗肉火锅既是一种食品，也是一种文化，从三国时期流传至今，终登上大雅之堂。

曾食坊花江狗肉实操培训：

- 1.原材料的认识及市场选材技巧
- 2.狗肉的剔骨制作方法
- 3.熬汤和切片的详细做法实际操作
- 4.狗肉的加工及详细做法及秘方比例传授
- 5.花江狗肉火锅以及狗肉粉制作全程
- 6.清汤、红汤、黄焖花江狗肉火锅制作方法 7.糊辣椒制作以及蘸碟制作配方和技术
- 8.卤豆腐鸡蛋、酸菜泡菜、辣椒制作
- 9.汤底的制作配方传授

花江狗肉火锅培训流程

一、材料准备 所需香料认识及处理 高汤熬制方法 狗肉的处理方法

二、花江狗肉火锅制作 清汤花江狗肉火锅制作方法 麻辣花江狗肉火锅制作方法
黄焖花江狗肉火锅制作方法

三、蘸碟制作 糊辣椒制作方法 蘸碟所需配料认识 蘸碟制作配方和技术

长沙曾食坊培训中心,有专业老师,技术精湛,教学有方。学校环境优美,设备齐全,是你学习技术的好场地,是您创业圆梦的摇篮。厨艺培训来长沙,要选就选曾食坊。曾食坊传授您正宗的技术,保证您学有所成,满载而归。