

吉林教学土豆粉的学校

产品名称	吉林教学土豆粉的学校
公司名称	北京亿佳品味轩餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	北京市朝阳区小红门路城环城创意园
联系电话	13263370818

产品详情

冬天吃土豆粉，不仅能让我们的食欲变好，对预防寒气还有一定的效果，土豆粉可以说是我国的传统美食，土豆粉有着大量的营养元素在里面，可以补充各种维生素。那么大家想不想学习土豆粉呢，接下来看看吧。

培训地址：朝阳区-小红门

想要学习可以联系北京品味培训中心刘老师

土豆粉的做法

1.在将菜和土豆粉都放入砂锅中后，放入适量的盐、鸡精、味精、辣椒等佐料。

2.在砂锅中加入适量的高汤。注意，高汤加的不能太多，能低于砂锅口一公分。加的太多，砂锅加热以后，随着温度的升高，高汤会溢出锅外。加高汤的量，自己要掌握好。

3.将加入高汤后的砂锅放到火上烧，同时要注意观察，当砂锅周围开始大量冒泡时，就能关火端锅了，不要等到高汤完全烧开。因为砂锅是聚热的，当砂锅里的高汤还没有完全烧开时，端锅，等上桌时，利用砂锅上的余热，刚好将高汤完全烧开。如果等砂锅里的高汤完全烧开了再端砂锅，这时，砂锅里的高汤以及漂在上面的土豆粉就会溢出。

4.在砂锅上面，撒入一些香菜，再放入几个素丸，这碗香辣土豆粉就做好了。

北京市乘车路线：

北京站：地铁2号线（北京站内环线上车崇文门下车）换乘地铁5号线（崇文门宋家庄方向上车-宋家庄站下车）换乘亦庄线（宋家庄次渠方向肖村站下车-D西南口出）换乘352路到七十一中下车即可

北京西站：地铁9号线（北京西郭公庄方向上车-六里桥下车）换乘地铁10号线（六里桥上车外环方

向分钟寺下车-B东北口出) 换乘352路(分钟寺上车-七十一中下车)

项目名称：土豆粉

培训周期：一周左右时间、可根据自己的时间来安排

上课时间：全日制、随到随学、每天9：00——5：00

培训方式：动手实操授课、

后期服务：提供后期技术支持

哪里可以学到土豆粉，北京品味轩餐饮管理有限公司可以学到。