

# 广州黄埔酸辣粉技术培训学习的地方

产品名称	广州黄埔酸辣粉技术培训学习的地方
公司名称	广州食为天餐饮管理服务有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	广州市白云区嘉禾街望岗德兴路111号412
联系电话	13724535757

## 产品详情

广州黄埔酸辣粉技术培训的学习地方来食为先，食为先酸辣粉培训所有操作流程都由师傅手把手教学传授，不限制学员学习时间，学员通过反复的操作，掌握每一个细节。我们把配料的比例和操作流程等核心技术都编排成了科学配方，让学员一目了然，免除学员害怕学不到核心技术的后顾之忧。

酸辣粉，重庆有名的小吃之一，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。酸辣粉在传统美食的基础上，大胆突破，加入十几种药膳配方特制而成。口味主要是酸、辣、麻、香为主，打破传统酸辣粉制作工艺，自制手工粉，嚼头十足，软硬俱佳，不仅回味无穷而且将养生之道加入到食品中，既好吃又滋补。

酸辣粉是四川川西一带的传统小吃，其制作是选用手工制作的红薯粉，因为其特别的味道而被全国人民喜欢，正宗酸辣粉所使用的粉是软而有韧劲、外表晶莹剔透的;味道是麻辣鲜香，且汤色红亮，这两者是必须满足的。其使用粉的制作是分为水粉和干粉的，虽然水粉制作复杂，但是正宗的酸辣粉就是用水粉的。

广州黄埔酸辣粉技术培训的学习地方就到食为先，食为先酸辣粉培训老师亲自讲述酸辣粉的发展史及常见知识，泡粉及熬汤，酸辣粉干粉发泡及烫粉的技巧，酸辣粉的红油制作，香脆花生、香脆黄豆制作，肉沫、芽菜榨菜炒制技术等等，为了方便学员自己开的经营，还会免费指导其开店经营的方法以及活动促销的类型，让学员在拥有正宗技术的同时，还能够有合理开店的方法，真正做到创业无忧。