

学做桂林卤粉网 正宗桂林卤粉王培训

产品名称	学做桂林卤粉网 正宗桂林卤粉王培训
公司名称	长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	长沙市雨花区时代阳光大道西600号红星厨师学校
联系电话	13135218825 13135218825

产品详情

学做桂林卤粉网 正宗桂林卤粉王培训

以其独特的风味远近闻名。其做工考究，先将上好的早籼米磨成浆，装袋滤干，揣成粉团煮熟后压榨成圆根或片状即成。圆的称米粉，片状的称切粉，通称米粉，其特点是洁白、细嫩、软滑、爽口。其吃法多样。制作讲究卤水的制作，其工艺各家有异，大致以猪、牛骨、罗汉果和各式佐料熬煮而成，香味浓郁。卤水的用料和做法不同，米粉的风味也不同。大致有生菜粉、牛腩粉、三鲜粉、原汤粉、卤菜粉、酸辣粉、马肉米粉、担子米粉等

课程内容

1. 桂林卤粉的基础知识与经营方法。
2. 桂林卤粉卤水的配方和熬制。
3. 桂林卤粉高汤的熬制。
4. 桂林卤粉牛肉的卤制，肉皮酥的制作
5. 脆皮豆、酸笋的制作，叉烧的制作。
6. 各式桂林卤粉制作流程。
7. 肉质、卤汤、高汤等材料的保管与存放。
8. 店面经营的选址原则、原料设备的采购途径。

学习过程：

师傅亲手操作并口头指导，学员边看、边听、边记、边学。

学员亲自操作，师傅旁边指导。

学员及师傅均认为掌握相关技术方可结业。

理论指导开店经验及相关注意事项。

提供学员所需采购设备及原料的供应市场

长沙红星鹏飞厨师培训学校厨师培训中心，有专业师傅，技术精湛，教学有方。学校环境优美，设备齐全，是你学习技术的场地，是您创业圆梦的摇篮。厨艺培训来长沙，要选就选红星厨师培训学校。红星厨师培训学校传授您正宗的技术，保证您学有所成，满载而归。