

东莞黄江学重庆酸辣粉技术培训

产品名称	东莞黄江学重庆酸辣粉技术培训
公司名称	东莞市鹅天下创业孵化器有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	东莞市虎门镇白沙村莞太路139号（虎门高铁站路口）
联系电话	13728229457

产品详情

东莞黄江学重庆酸辣粉技术培训，虽然酸辣粉是大家所熟悉的，但是我们想要做出好吃的酸辣粉，如果是大家自己去摸索是往往不够的，所以大家去专业的小吃培训学校学习酸辣粉学校了，食为先餐饮实训基地，专注餐饮技术十余年，帮助很多学员实现了餐饮小吃的创业梦想，学酸辣粉技术就来食为先，在食为先学习重庆酸辣粉内容包括：原料挑选和处理，学习煲汤；学习做肉末酱，炒花生、炒果子油、配制各类小调料；泡粉及熬汤，酸辣粉干粉发泡及烫粉的技巧；调味配料，鲜酸汁的制作，煮粉。

说起如今的酸辣粉，已经成为一种广受欢迎的小吃技术成了创业的好项目。酸辣粉作为四川的汉族传统特色小吃，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。

食为先餐饮中心酸辣粉培训培训内容

- 1、酸辣粉制作时间及注意事项
- 2、酸辣粉的技巧，原材料的选择，采购，成本、预算
- 3、酸辣粉投资预算分析及风险回避，方法与管理理念交流
- 4、酸辣粉调味品及原料的货源渠道
- 5、酸辣粉与生意技巧，投资分析，管理

东莞黄江学重庆酸辣粉技术培训，选择食为先餐饮实训基地，开设300多种特色小吃专业，师资力

量雄厚，技术过硬，采用手把手授课，学校教学设施设备好，环境优美。学员通过一段时间的学习，不但可以掌握技术，更可以了解学习各项开店管理知识，并且获得学校指导创业，让你轻松实现创业梦想。食为先除了酸辣粉以外，还有早餐类，快餐类，夜宵，奶茶甜品，饼类，烧腊卤泡等等各种热门餐饮技术都可以学习。