

正宗常德米粉培训 专业早餐粉面教学

产品名称	正宗常德米粉培训 专业早餐粉面教学
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

正宗常德米粉培训 专业早餐粉面教学

津市牛肉粉是湖南全省闻名的一种地方风味小吃。津市生产米粉有着悠久的历史，早在清光绪年间，津市就有了生产米粉的店坊，生产的米粉又细又长。长期以来，津市人不论男女老幼，都喜欢食用米粉，米粉烫好装碗后，调以各种佐料，再盖上油码，餐食时，味美可口，独具风味。

实操内容：

- 1.牛肉面（粉）等的原料、配料的选取、初加工与保存。
- 2.各种香辛料的作用及分类，香辛料包的选材、配方、配比及煨制。
- 3.高汤、稍子、红油、麻油、卤水的的制作
- 4.牛肉面（粉）等主料及配料的全部制作流程。
- 5.学员实践学习牛肉面的制作工艺及流程。
- 6.根据学员地域不同和学员要求，调制出适合当地味型的面（粉）。
- 7.复习制作技术，独立完成产品的制作。
- 8.反复实践操作,熟练操作流程。
- 9.多种开胃菜的制作方法。

长沙湖南红星鹏飞小吃培训学校坐落在湖南长沙，它是一家专业教做各类小吃及餐饮合作的机构，也是湖南大的一家以各种特色小吃培训、食品技术研发、酒店特色菜培训、早餐系列培训、夜宵培训、小吃

开店项目策划、冷饮奶茶培训，热门小吃货源设备市场提供专业技术培训机构！自成立以来为社会成功培养了多名各类餐饮技术人才，成功开启了创富的大门，受到广大学员的一致好评。

教学优势

- 1.名师亲身授课，一对一辅导；
- 2.纯实操演练，开店模式教学，包学包会；
- 3.正规模式教学，非小作坊形式；
- 4.产品正宗、制作标准化，无保留教学，系统化教学，详细配方，易学易懂、无需任何基础要求。

关于学习时间，随到随学，一般3-5个项目学习时间都是3-5天，8个项目较少需要一个星期，我们不规定您几天必须学会，到您觉得的您自己学会了，我们的大师傅也觉得您学会了，就可以毕业啦!我们都是

一对一授课，所有产品都由您