

正宗长沙米粉学做 正宗长沙米粉技术培训

产品名称	正宗长沙米粉学做 正宗长沙米粉技术培训
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

正宗长沙米粉学做 正宗长沙米粉技术培训

长沙米粉实际操作内容

- 1、长沙米粉的系统讲述；
- 2、长沙米粉原料的选购；
- 3、长沙米粉食材的预加工；
- 4、长沙米粉加工的基本标准；
- 5、长沙米粉加工的工艺步骤；
- 6、长沙米粉经营定价原则；
- 7、系列调味品及原料的货源渠道；
- 8、经营选址与生意技巧,投资分析，经营管理。

长沙的大街小巷，都是大大小小的米粉店，长沙米粉已经成为了老长沙形象的代名词。每天一大早，就有多万碗米粉，被长沙人吃掉，长沙人，是呷着米粉长大的，离了米粉不行！

走在长沙街头，你会发现粉馆无处不在，几乎是“三步一岗，五步一哨”。现在的长沙米粉有圆粉和扁粉之分。长沙人更爱吃扁粉，大都是因为扁粉的形状使它能够吸附更多的汤汁，吃起来更有味道。因此长沙米粉的汤底对比其他地方的来说也更清淡，大多以猪棒骨熬制而成。

所谓码子就是指放在面、粉里面的配菜，有盖（煨）码跟炒码两种。

盖码：事先做好了“码子”，面下出来后直接把做好的码子盖在上面，价格相对实惠。

炒码：临时用小锅炒出来的配菜，这样的“码子”新鲜而且味道好些，比“盖码”要贵。

长沙红星鹏飞餐饮十多年正规专业的早茶点心技术培训，早点做法大全无保留传授！您若想学到正宗的早茶点心技术配方，请千万不要计较路途的远近，学费的高低。学到正宗的早茶点心做法，掌握正宗的早茶点心技术配方，学好回去真正能开店开业，这点付出很快就会赚回来的。但是，有时候付出不一定就有回报。所以选择一个正确的地方、正规的早茶点心培训学校是很关键的，只有正宗正规的培训学校，您才能学到正宗的早茶点心技术。长沙红星鹏飞专业早茶点心培训中心是您的选择。

长沙红星鹏飞小吃培训公司坐落于美丽的星城长沙。公司成立以来专心致力于中西方食品技术和传统特色小吃的创新与推广，组织技术开发、品牌运营与市场化的结合，为广大中小投资者提供科学、专业的服务，确保每一位投资者的安枕无忧。