

# 江西学习正宗的长沙米粉技术

产品名称	江西学习正宗的长沙米粉技术
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

### 江西学习正宗的长沙米粉技术

长沙人喜欢吃米粉，米粉分圆粉跟扁粉两种，长沙市民大多偏好食扁粉，因为扁粉比起圆粉来优势就是比较容易入味，要知道米粉本身是没有任何味道的，全靠汤来调味。所以汤头是一碗米粉的关键。再说码子，长沙人管放在米粉里面的配菜叫码子，有煨码跟炒码两种。所谓煨码就是事先做好了码子用小火煨着保温，粉下出来后直接把做好的码子盖在上面；而炒码，是在点粉的时候临时用小锅炒出来的配菜，这样码子新鲜而且味道好些，所以比煨码贵，一般常吃的码子有肉丝，酸辣，红烧肉，牛肉，牛杂等。

### 培训品种：

煨码系列：冬菇菜心、酸辣、肉丝、牛肉、牛杂、红烧肉、红烧排骨、红煨猪蹄；

炒码系列：凤尾腰花、酸辣肚尖、土匪猪肝、开味土鸡、芹菜香干、辣椒炒肉；

### 培训要点：

- 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；

红星鹏飞市场优势：

一、投资少，成本低，一个人就能操作。

二、价格廉，风味好，消费群体广。

三、见效快，回报高。

四、不要店铺，不需厨师，经营方式灵活，开店经营或流动经营都可以。

五、专业设备，设计新颖，质量可靠，操作简单，三天就能学会。

六、原材料易取，食料全国各地都有。

七、功能多，品种全，一机多能，极大地丰富了经营品种。

八、营养丰富全面，配方强调了营养综合均衡原则，适宜男女老幼消。