

青岛酸辣粉美食培训，来学就会

产品名称	青岛酸辣粉美食培训，来学就会
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东省青岛市城阳区重庆北路93号（注册地址）
联系电话	13687676162

产品详情

青岛酸辣粉美食培训，来学就会018

重庆酸辣粉这个项目为什么越来越火爆?它打造了中国小吃的典范，符合现代人追求健康饮食、品质生活的消费潮流和趋势，在“吃”已经形成了固有文化的今天，这些流行小吃必将能够抓住人们的胃口，让人难忘。冬季吃暖身，夏季吃开胃。享有“天下第一粉”之美誉，一年四季都可经营。食为先在原有酸辣粉的基础上精心改进秘制，在不添加任何香精、色素的情况下，把酸辣粉的味道演绎的淋漓尽致。酸辣粉投资教少，易上手，长期都有回报，相信只要是一个有眼光的投资商就能洞察到的。?

喜欢吃酸辣粉的美食爱好者越来越多，这无意间使酸辣粉的市场越来越大，有不少的创业人士都看中了重庆酸辣粉的商机，由于对酸辣粉的做法不是很了解，所以，这些有梦想的创业者便很想通过培训来掌握了解酸辣粉的制作工艺。

据笔者调查了解，目前这个重庆酸辣粉创业项目在膳学派小吃培训中心的学费报价是1500元，专业师傅手把手一对一传授酸辣粉全部制作工艺，想学的朋友们千万不要错过这个就会哦!

从红薯到红苕粉，这其中还是需要很大的功夫，以前是人工制作，现在有着机械的帮助，这使红薯到红苕粉的制作时间大大的提高。对于想要加入酸辣粉行业的创业人士来说，现在开一家酸辣粉店投资低不说，并且经营起来也是相当的方便。

酸辣粉经过师傅不断地探索、研发，结合了重庆的奇香、味长、色正等特点，湖北的微麻、湖南的偏辣、江西的醇厚之优势。依靠传统工艺、吸收外来经验，使粉制品质量、料理技术更上一层楼。底汤浓香爽口，粉条晶莹剔透、柔美细腻;红油色泽纯正，香气四溢;肉沫、油而不腻，勾人食欲，同行业者难以模仿。

酸辣粉课程教学内容如下:

1:教学员亲手煲酸辣粉汤底。

- 2:教学员亲手炒制酸辣粉香膏(调汤底口味的时候必备调料)。
- 3:教学员亲手炒制花生米。
- 4:教学员亲手炒制肉哨子。
- 5:教学员亲手制作辣椒油、果子油。
- 6:教学员亲手泡制红薯粉条。
- 7:教学员调制酸辣粉汤底口味。
- 8:教学员烧水煮红薯粉，调酸辣粉碗底，及放配料上桌给顾客食用。