

# 中山东升学酸辣粉制作方法培训

产品名称	中山东升学酸辣粉制作方法培训
公司名称	中山市食为先企业孵化器有限公司
价格	1500.00/项目
规格参数	品牌:食为先 项目:重庆酸辣粉 优势:教学品种丰富
公司地址	中山市沙溪镇云汉路11号二楼(富华汽车站出口右走300米骏怡酒店)
联系电话	13728226457

## 产品详情

酸辣粉是川渝地区的特色传统小吃，这道小吃主要以酸辣出名，再配上手工制作的红薯粉，吃起来别有特色。不管什么时候，嗦一碗酸辣粉，就算没有胃口，再看到酸辣粉的那一刻，也馋得直流口水。中山东升学酸辣粉制作方法培训，学做酸辣粉做法配料找食为先小吃创业，食为先专做小吃技术转让，在广东江门、珠海、东莞、深圳、惠州、广州、佛山、中山地区都有培训点。

说起吃粉，就不得不提爱吃粉的湖南人民，走在街上满眼望去全是粉店：津市牛肉粉、衡阳鱼粉、衡阳卤粉、邵阳米粉、螺蛳粉、酸辣粉等。每一种粉都好吃，有其特别风味。不过其中还是酸辣粉有特色又符合大众口味。酸辣粉酸酸辣辣，以红薯为原料的粉软糯中又不失韧性，同时能吸入满满的汤汁，吃上一口，只觉得肚子中的馋虫都被勾起。

2021年学酸辣粉技术开店怎么样，目前酸辣粉已经从川渝地区走向全国，红遍了大江南北，深受全国人民的喜爱，尤其受到年轻女子的追捧，备受喜爱。南至广东深圳，北至江浙，北京一带都创下了单店日卖两三千碗的火爆场面记录。有很多人凭借酸辣粉这个小项目，走上了致富的道路。

话说酸辣粉，酸辣粉，核心的味道就是酸、辣、鲜，而担负着出辣和提香重要任务的红油，更是重中之重，甚至可以说一款红油的好坏，直接就决定了酸辣粉的层次，还有很多其它类别近似的小吃，例如说凉皮、麻辣烫，小面等，莫不如此。

中山东升学酸辣粉制作方法培训，食为先小编分享酸辣粉红油制作步骤：

- 1、将菜籽油倒入锅内，用测温仪测量油温达到210度以上关火；

- 2、油温略降，先加入姜片，胡萝卜片，圆葱片，大蒜瓣和所有香料等，熬3分钟左右，之后加入剩余蔬菜料，小火慢熬，直到把所有料熬干，捞出控油；
- 3、把辣椒面，芝麻放在盆内，放1/25水搅匀；
- 4、用温度测量仪，测油温在175度左右时，把油分三次浇入盆中充分搅拌，待油温降到100度以下时，倒入蒜蓉，继续充分搅拌后，密封8小时以上可以用。

中山小榄食为先实训地址：

中山市小榄镇小榄大道北33号二楼（小榄车站出口左转100米桦庭丽景酒店二楼）