

手撕素肉培训 手撕素肉实操教学班

产品名称	手撕素肉培训 手撕素肉实操教学班
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

手撕素肉培训 手撕素肉实操教学班

当今社会，休闲食品要来越受到人们的喜爱与欢迎，无论对是小孩、青年还是老人，休闲食品都扮演着重要角色，为此，厨掌柜向大家手撕素肉休闲食品。

素肉是仿生食品中颇受欢迎的一大类，它是采用先进的现代食品加工技术，经成型、蒸煮、炒制等过程加工而成的仿荤食品，外形、色、香、味等与荤食相似。用于生产素肉的原料主要包括大豆蛋白、小麦蛋白、魔芋及食用菌等。大豆蛋白营养丰富，蛋白质含量高，富含人体所需的8种必需氨基酸，是非常理想的植物蛋白。

手撕素肉主要配料：大豆蛋白、水、大豆油、辣椒、食盐、白砂糖、味精、香辛料等，手撕素肉把卤、炸两种工艺完美结合，与同类产品相比更香更有嚼劲，手撕素肉也不怕高温，能做到肉香四溢的完美口感，以及钢盾般的质量保。厨掌柜手撕素肉有香辣味、烧烤味等等众多口味，供大家选择。

我们的培训由老师全程陪同学员实际操作，包教包会,教会为止,提供终身的技术指导.老师现场演示---学员操作练习---开店所需设备介绍---实习操练---老师指导纠正---老师考核作品---介绍如何创业---利润分析.带您