

# 常德米粉技术培训

产品名称	常德米粉技术培训
公司名称	长沙曾食坊食品研发有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	湖南省长沙市天心区刘家冲南路599号碧水春城17栋302房（注册地址）
联系电话	15974140853 15974140853

## 产品详情

常德米粉是湖南省闻名遐迩的一种风味小吃。早在清光绪年间，常德就有了生产米粉的店坊，生产的米粉又细又长。长期以来，常德人不论男女老幼，都喜欢食用米粉；外地来的客人，也以能品尝常德米粉为一大乐事。常德米粉之所以倍受青睐，一者米粉洁白，圆而细长，形如龙须，象征吉祥。逢年过节，吃食米粉，以示往后岁月，一家人有如米粉一样团团圆圆；过日子，有如米粉一样细水流长。二者米粉食用方便，经济实惠，把米粉买回去后，只要用开水烫热，加上佐料，即可食用，加工简单，清洁卫生；饮食店销售的米粉，油码多样，经济实惠，味鲜可口。

"津市牛肉粉"也有人叫常德米粉。是湖南省津市有名的汉族特色早餐，也是人们常食用的食品，可见其美味。津市牛肉粉味道鲜美，香滑不油，与长沙的臭豆腐共为湖南两大特色风味小吃，极具特色！

津市牛肉粉是湖南省有名的特色小吃，制作原料主要有山楂、栀子、灵香草等。作为地方特产，也能成为人们常食用的食品，味道鲜美，香滑不油，吃起来润滑可口、风味独具。

津市牛肉粉遍布长沙、武汉、南昌、西安、深圳等地全国已超过5000家店。津市牛肉粉是大部分津市人的早餐，每天早上起来之后去粉馆吃一碗粉后，就开始了忙碌的。津市是常德代管的县级市，津市牛肉粉是常德米粉的有机组成部分，在常德米粉中占有独特的地位，到津市后不可不尝。

长沙曾食坊津市牛肉粉培训：

- 1、牛肉面（粉）等的原料、配料的选取、初加工与保存
- 2、各种香料的作用及分类，料包的选材、配方、配比及煨制
- 3、高汤、稍子、红油、麻油、卤水的的制作

4、牛肉面（粉）等主料及配料的全部制作流程。

5、多种开胃菜的制作方法。

哪里有学习做早餐的地方由品牌提供。长沙曾食坊在同行业有较高的，尤其是优质产品A产品获得了业界一致好评，诚信经营，质量服务并重，欢迎来电咨询！

利润分析：

一碗牛肉粉：上好牛肉约1.5元，优质米粉、各种调料约1.0元，一碗牛肉粉市场价5-8元，按照销售300碗粉计算，可获利750--1550元。

郑重承诺：

1、传授相应的米粉技术，毫无保留，学员经营米粉所用原材料可以从市

场上采购得到，

2、可以随到随学，时间不限，学会为止，后期可以随时再来学习，并可根据情况提

供食宿。

3、终生免费提供技术升级服务，即任何时候若粉味居相应的米粉技术配方升级，粉味居将

免费为你提供相应的米粉技术升级配方。