

深圳龙华萝卜牛杂培训食为先

产品名称	深圳龙华萝卜牛杂培训食为先
公司名称	深圳市食大帅餐饮企业孵化器有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	深圳宝安区广深路363号快8连锁酒店四楼（沙井中心客运站）
联系电话	13728334257

产品详情

萝卜牛杂对于很多消费者来讲，不知道萝卜牛杂是何物。但是对于广东的消费者来讲，美味也。没错，萝卜牛杂是广东一道特色美食，在广东很多地方都可以见到飘着那种香味的萝卜牛杂店。深圳龙华萝卜牛杂培训，食为先小吃实训，教技术配方。食为先小吃实训就能学到萝卜牛杂技术。从牛杂的选购与进货渠道，牛杂处理、清洗、去腥到各种酱料、调料、香料、调味、调色、保存、售卖。

萝卜牛杂是广州的一种特色小吃，采用上等牛骨、鸡架熬汤、然后再将处理好的各类牛杂放入汤里慢慢煲出香味，再加入切好的萝卜相互渗透、吸取，浑然一体。这样做出来的萝卜牛杂，产品香浓味鲜，滋味可口。

美味感觉，随意而亲近的气氛，洒脱而沁人的香味，都使得萝卜牛杂成为大众百姓生活的至爱，更是生活中必不可少的一部分，无论早、中、晚还是平时休闲时刻，熙熙攘攘的食客都会涌向大锅萝卜牛杂，享受大锅萝卜牛杂带来的美味。

萝卜牛杂对于很多消费者来讲，不知道萝卜牛杂是何物。但是对于广东的消费者来讲，美味也。没错，萝卜牛杂是广东一道特色美食，在广东很多地方都可以见到飘着那种香味的萝卜牛杂店。深圳龙华萝卜牛杂培训，食为先小吃实训，教技术配方，萝卜牛杂课程内容：

1：学习萝卜牛杂汤底制作方法

2：学习如何处理各种牛杂食材

3：学习如何炒制牛杂材料

4：学习如何处理萝卜

5：学习牛杂辣椒酱制作方法

6：学习萝卜牛杂成品制作方法