

特色早餐店 早餐粉面店技术培训

产品名称	特色早餐店 早餐粉面店技术培训
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

特色早餐店 早餐粉面店技术培训

津市牛肉粉是全国闻名的一种地方风味小吃。津市生产米粉有着悠久的历史，早在清光绪年间，津市就有了生产米粉的店坊，生产的米粉又细又长。长期以来，不论男女老幼，都喜欢食用米粉，米粉油码分汉、回两大类：汉族油码主要有肉丝、肉片、红绕、红油、三鲜、炸酱、菌油、酸辣、卤汁、酱汁、蹄花、排骨、鸡丁、鳝鱼等10多种。

教学理念：诚信教学，品质，共创社会价值；全天候接受小班报名，滚动式开班，手把手教学。

教学：1、实操手把手教学，2、免费提供开店指导3、免费技术升级

实操内容：

- 1.牛肉面（粉）等的原料、配料的选取、初加工与保存。
- 2.各种香辛料的作用及分类，香辛料包的选材、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.学员实践学习牛肉面的制作工艺及流程。

6.根据学员地域不同和学员要求，调制出适合当地味型的面(粉)。

7.复习制作技术，独立完成产品的制作。

8.反复实践操作,熟练操作流程。

9.多种开胃菜的制作方法。