

教做萝卜牛杂培训萝卜牛杂技术培训

产品名称	教做萝卜牛杂培训萝卜牛杂技术培训
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

教做萝卜牛杂培训萝卜牛杂技术培训

红星鹏飞萝卜牛杂培训。萝卜牛杂现在已经是一个岭南美食、香喷喷的萝卜牛杂是不少广东人的至爱，随着社会生活的发展，传统的美食文化也发生了的变化，萝卜牛杂是广州传统口味的一种适合全国的新味道，能满足不同年龄的人食用，香气扑鼻，回味悠长、妙不可言。吃后口鼻生香，嘴、喉、胃清新舒畅，故而不上火，实属一绝。萝卜牛杂培训课程内容1：汤底步，主要系统学习如何使用牛骨、鸡架、清水、天然香料等食材熬制牛杂汤底。这里学习掌握熬制手法、技巧、火候控制、时间、调味等知识。2：原料处理第二步，主要系统学习牛肠、牛心、牛肺、牛百叶、牛肚、牛毛肚、牛脆骨等食材的处理。这里学习掌握各类牛杂的清洗、切制等知识。3：炒制牛杂第三步，主要系统学习各类牛杂的炒制。这里学习掌握牛杂的炒制方法、技巧、时间、火候控制、调味等知识。4：萝卜处理第四步，主要系统学习掌握萝卜的挑选、清洗、切制等知识。5：辣椒酱第五步，主要系统学习如何使用泡椒、葱姜蒜、耗油、鸡精、调和油等食材制作辣椒酱。6：煮牛杂第六步，主要系统学习如何煮牛杂、萝卜。这里学习掌握各类牛杂的煮制时间、火候控制、调味等知识。萝卜牛杂培训品种：传授牛肝、牛心、牛肺、牛肚、牛肾、牛肠、白萝卜的清洗处理方法，秘制牛杂汤底的煮制，海带、猪红、面筋、莲藕等配料的烫制等。师傅手把手教学，学员亲自制作，直到做香味合格为止