

# 酸辣粉技术教学，速成在济宁教学

产品名称	酸辣粉技术教学，速成在济宁教学
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东省青岛市城阳区重庆北路93号（注册地址）
联系电话	13687676162

## 产品详情

酸辣粉技术教学，速成在济宁教学002

主要以香、麻、辣、酸、鲜为特色。酸辣粉是以红薯粉为主料，能健脾开胃，预防便秘，是重庆酸辣粉特有的风味。冬季吃暖身，夏季吃开胃。经常食用能保护人体皮肤，延缓衰老，也有很好的功效。享有“天下较好粉”之美誉，一年四季都可经营。

酸辣粉的教学流程：

- 1、红薯粉的选择与处理
- 2、酥炸花生米的技巧

- 3、特色辣椒油的秘制方法
- 4、酸汤的制作秘方
- 5、增香肉沫的制作技术
- 6、其他材料的制作
- 7、高汤的制作
- 8、老师指导学员亲自动手操作及作品点评、结业
- 9、后期电话辅导，开店疑难问题解决

。酸辣粉据说还有着这样的典故。四川可以追溯到三国时期，当时是三国时期刘关张在桃园三人结义后，桃园的主人为他们专门做的饭菜，选了当时比较为人喜欢的红苕粉做主料，象征着这三人的友情像这粉条一样绵长，又加了一种特辣的小尖椒、老坛酸菜、红糖与黄莲在里面，当时是刘备的意思是要让三人明白酸甜苦辣都不怕，川味酸辣粉由此演变而来。

乘车路线：火车北站或青岛北站（高铁站）坐公交车120路-636路-614路-935路-  
到安亭路车站下车（安亭路车站左侧30米膳学派餐饮）

汽车北站-向北步行300米

青岛流亭机场-到膳学派餐饮学校3公里-

坐715路-717路公交到安亭路车站下车（安亭路车站左侧30米膳学派餐饮）。