

济宁酸辣粉技术教学速成

产品名称	济宁酸辣粉技术教学速成
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

济宁酸辣粉技术教学速成002

膳学派酸辣粉的教学流程：

- 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。

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。哪有酸辣粉学去哪里能培训

我们的培训由专业老师陪同学员实际操作，包教,教会为止,提供终身的技术指导.老师现场演示---学员操作练习---开店所需设备介绍---实习操练---老师指导纠正---老师考核作品---介绍如何创业---利润分析.带您采购原材料，挑选调料，选购开店所需的设备.....全部手把手操作。

膳学派厨师培训学校是一家专业培训餐饮各类特色小吃技术、早餐夜宵技术培训、特色酱卤培训，冷饮奶茶培训，特色湘菜培训等、提供的配方传授、详细过程教学；创业者任何餐饮经验，学校引进新技术以薄利多销的模式让广大餐饮创业者以小本创业方式开店；学校宗旨：教学质量有！技术配方不保留！售后指导有！我们的宣传口号是：做每一位学子路上的垫脚石、为餐饮创业者打开致富的大门。

酸辣粉源于四川民间，取食材至当地手工制作的红薯粉，味以突出酸辣为主而得名，后来经过西南各地不断的演变和调制而正式走上街头，成为各地的特色小吃。

辣椒和多种食材加中草药慢慢熬制而成的综合的辣。先说这辣味。辣有麻辣（西南地区为代表，主要用

花椒、麻椒调味)、酸辣(西北地区为代表,里面的辣就有很多是乳酸调和的)、香辣(用香辛料提香)、鲜辣(里面加了海米之类的海产品提取物)、火辣五种。根据区域口味习惯和天然条件,以及制作方法和食材品性、制作调配出不同的辣度。

正宗的酸辣粉技术培训班百味鲜酸辣粉几乎就融汇综合了美食的所有特点:麻、辣、酸、香、鲜、浓、红、重。麻、辣、酸、香.喜爱重庆口味者众多,百味鲜酸辣粉既传承经典正宗、又不乏个性特色,一碗6元的售价男女老少都吃得起,一个店售出数百碗非常正常,2元左右的材料成本了之六七十的高毛利润,即可为正餐,也能作零食;即能秋冬暖身,也能春夏开胃,一年365天无淡季!

酸辣粉经过师傅不断地探索、研发,结合了重庆的奇香、味长、色正等特点,湖北的微麻、湖南的偏辣、江西的醇厚之。依靠传统工艺、吸收外来经验,使粉制品质量、料理技术上一层楼。底汤浓香爽口,粉条晶莹剔透、柔美细腻;红油色泽纯正,香气四溢;肉沫、油而不腻,勾人食欲,同行业者难以模仿