

卤粉技术教学培训中心

产品名称	卤粉技术教学培训中心
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

卤粉技术教学培训中心 哪里可以学做卤粉

卤粉技术培训介绍：

传授全套技术，核心技术和配方，桂林米粉原材料进货渠道，桂林米粉开店要注意的事项等等。

桂林米粉培训项目介绍：

桂林米粉已发展到品类多种,调味完美的地步.可以说是达到了一种文化的境界,去过桂林的朋友就知道,没有哪一个城市有如此奇怪的现象;在桂林大多数人早餐都只选择一种食物,那就是米粉!许多人要是隔得两三天没吃米粉,心中就觉得少了些什么;而所有来到游客,吃了桂林米粉,都会对它难以忘怀!

桂林米粉的原料就是：米粉、卤水，配料有花生米（或黄豆），酸豆角，酸萝卜，酸笋（广西很流行），海带丝，酸辣椒，油辣椒，泡甜辣椒，葱花，蒜米等等。米粉口感很软，吃的时候只需要烫一下即可，只用烫不用煮，很省时。

卤水是桂林米粉的精髓所在，几乎所有口味的桂林米粉都离不开卤水。所教的是桂林特色“干捞粉”和“汤粉”两种，它们之间的卤水各有不同。

桂林米粉的正确吃法就是干捞的，再给配上一小碗用猪骨和多味、滋补的中草药精心炖制的靓汤来喝，或是将粉吃到三分之一的时候再倒进靓汤一起来吃。比如像担子桂林米粉店和棒子桂林米粉店等等都是这种吃法，而且他们都是连锁经营。不管是哪家店生意都异常的火爆，足以见这种风味对人们的诱惑了。

桂林米粉培训内容：

1、 1、卤水的配方及制作技术；

- 2、 2、 高汤的熬制技巧及保存；
- 3、 3、 各式桂林米粉制作流程；
- 4、 4、 桂林米粉各种配菜的制作及要点；
- 5、 5、 各种调料的采购信息；
- 6、 6、 为开店学员提供市场调查，店面选址，装修，经营技巧。