

# 土豆粉技术在山东济宁教学

产品名称	土豆粉技术在山东济宁教学
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

土豆粉技术在山东济宁教学002

土豆粉高汤采集骨汤精华，配以近几十种独门中药和天然香料，运用秘制工艺，较大限度发挥神奇和骨香，汤香扑鼻。土豆粉砂锅里的汤：“红白兼备”红汤味重色浓香辣，白汤淡雅清新，喝一口砂锅里的高汤，细细品味香浓不油腻，鲜美不口干，通透且又绵长，猛烈且又持久。土豆粉富含各种营养物质，其中含有一种“软骨素”营养成分，能大大增强骨细胞活性，具有添骨髓，增血液，减缓衰老，延年益寿，强身美容，健脾补胃，增强记忆的保健功效。

培训内容：

酸菜土豆粉 鱼丸土豆粉 三鲜土豆粉 香辣土豆粉 麻辣土豆粉 砂锅火腿肠土豆粉

牛肉丸土豆粉 香肠土豆粉 等

培训费用：

包教，包吃包住，免技术转让费、免学习材料费、免资料费、免费终身技术升级、免费设计店面装修方案等，中途不收任何费用。根据个人领悟能力学会为止，不限制学习时间。免费住宿。

培训课程：

- 1.土豆粉粉条制作比例与注意事项
- 2.土豆粉粉条成型原理
- 3.砂锅的选用及处理, 香辛料配方技术；
- 4.鲜汤的制作, 调备老汤技术；
- 5.鸡、鸭、鱼、排骨等各类原材料腌制及处理；
- 6.香辣酱、麻辣酱的调制；
7. 各种砂锅系列烹调技术；
- 8.各种调料的识别及采购信息；

9.店面选址及经营管理技巧。

实操内容：

1.土豆粉粉条制作机器使用方法和注意事项

2.土豆粉粉条制作、操作、练习

3.土豆粉粉条半成品保存方法

4.辅料食材选择，辨别；

5.前期初加工、处理方法；

6.豆粉的技巧及浸泡时间（按季节温度）和浸泡方法；

7.土豆粉、水、食材配比及熬制时间、方法；

8.成本核算，售价指导；

9.学员实操，老师点评，熟练掌握，合格结业；

10.手把手教学，包教，学会为止；

11.设备导购，店面设计，技术服务四年支持。

学习时间：

老师手把手授课，包教,学会为止。不限制学习时间,一般3-5天左右，视个人情况而定。