

孝感筒骨粉培训，孝感筒骨粉培训班

产品名称	孝感筒骨粉培训，孝感筒骨粉培训班
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

筒子骨粉制作材料主要有三大块：

1、铅山米粉：铅山米粉历史悠久，主要原料是优质晚米。铅山米粉具有味道鲜美，香而不腻，具有脆而有耐性、新鲜滑口的特征；2、筒子骨浓汤：由精选筒子骨经过秘制配方熬制12个小时以上精制而成，汤浓香郁，耐人寻味；3、秘制的码菜：品种丰盛，牛肉，牛肚，肥肠，鸡肉，香菇等多种食材，味美量足，荤素分配，营养健康。

红星鹏飞教学优势：

- 1.名师亲身授课，一对一辅导；
- 2.纯实操演练，学完为止；
- 3.正规模式教学，非小作坊形式；
- 4.产品、制作标准化、易学易懂、无需任何基础要求

教学方式餐饮学小吃技术，老师手把手教学、简单易懂、理论与实战相结合，学员实操、老师旁边指导，学起来快，上手更容易

筒子骨汤粉起源于江西上饶地区的铅山县，属地方传统特色美食，历史悠久，盛名远扬，铅山米粉具有味道鲜美、香而不腻，具有脆而有韧性、清爽滑口的特点，凭借其独特的风味，深受大众顾客的喜爱。

培训内容

- 1.讲述筒骨粉的主原料认识及基础知识。
- 2.讲解各种调料的作用及分类、选料、配比及加工。
- 3.辅料的配制及方法。
- 4.火候、撒料食用方法。
- 5.未售完半成品的保存方法