

# 长沙汤粉技术培训

产品名称	长沙汤粉技术培训
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

长沙汤粉技术培训

汤肉丝粉面 猪杂粉面 猪骨原汤粉面 猪肝原味汤粉 三鲜原味汤粉 冬菇菜心粉面 酸菜肉粉面 原汤牛肉粉面等

主料、辅料的选择认识、初加工方法。

培训原汤粉底汤的熬制方法等。

培训各种粉条的泡发技巧。

培训原汤粉飘香油的配比制作。

培训原汤粉主食材肉制品的刀工、上浆处理。

培训各种口味原汤粉的成品过程。

培训成品售卖方法。

长沙红星鹏飞餐饮小吃培训学校自成立以来始终秉承诚信、创新、务实的经营理念，坚持以帮助学员创业成功为宗旨，致力于让所有餐饮创业的朋友们：低成本投入、零风险经营、高利润回报，实现自己做老板的梦想。

原味汤粉王，以家猪筒骨做汤底，采用原味烹调工艺，搭配天然绿色具有广泛的保健和养生功效的枸

杞叶，做出来的汤粉原汁原味，百吃不厌，非常适合现代人群的口味追求。近几年发展非常快一是价格便宜二是营养美食，市场空间非常巨大。美味的汤粉中每一个成份都至关重要，汤的火候、味道;配汤粉的猪脚的材料、口味，都特别有讲究。红星鹏飞的原味汤粉色、香、味俱佳，材料足，口感香醇，粉柔韧而有弹，口感极好，特别受人欢迎！