

襄阳培训学做早餐肠粉技术

产品名称	襄阳培训学做早餐肠粉技术
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

广东地区是非常普遍的早点，大至星级饭店，小至大街小巷的大排挡，早餐都有供应的。肠粉的特点是快捷且味道好，花钱不多，量正好，非常受欢迎，往往都要排队等候，街边肠粉铺的价格一般为5 - 8元/份。

肠粉在广东是较为普遍的早餐，它看起来晶莹剔透，皮白如雪，薄如蝉翼，吃起来鲜香满口，细腻爽滑，还有点点韧劲，让人吃后难以忘怀。

红星鹏飞口味共同，名师现场培训！欢迎调查，先品味，口味好，再决议学习，不上当受骗。

培训课程

讲述的肠粉发展史及基础理论知识制。

肠粉的制作技术与技巧

肠粉配菜的制作技术与技巧

红油麻油的制作方法

高汤的制作流程与方法

肠粉机的操作工艺讲解

开店的选址、店面设计、经营管理技巧。

老师一对一教学，随到随学，包教包会，学会为止。不限制学习时间，一般4-5天可以完全掌握该技术，具体视个人掌握情况而定。

红星鹏飞肠粉系列：斋肠粉，鸡蛋肠粉，鸡丝肠粉，牛肉肠粉，芙蓉鸡片肠粉，猪肉肠粉，腰花肠粉，猪肝肠粉，蔬菜肠粉，虾仁肠粉，双料肠粉，香辣肠粉，麻辣肠粉，酸辣肠粉等

好消息：欢迎各位创业朋友前来报名，任意学习六个项目，告别打工，小本创业。

早餐油条类培训——油条，麻球，现磨豆浆、营养稀饭等

早餐包子店培训——长沙德园包点，馒头，烧麦，桥麦，花卷，肉包，营养粥烧麦，馒头，花卷，蒸饺，馄饨，小茼包，绿豆粥等等

早餐粉技术培训——牛肉粉，羊肉粉，猪脚粉，鹅肉粉，鸭血粉丝，原味汤粉，鱼粉，卤粉，螺蛳粉，酸辣粉，砂锅粉，土豆粉，凉粉，凉面，凉皮等...

早餐饼技术培训——梅菜扣肉饼，老家肉饼，卤肉卷，手抓饼，肉夹馍，酱香饼，葱油饼，糖油粑粑，千层饼，武大郎烧饼，等等

快餐技术类培训——浏阳蒸菜，猪脚饭，卤肉饭，煲仔饭，盖码饭，快捷菜，木桶饭，黄焖鸡米饭，快餐小炒，特色炒饭等...

特色菜技术培训——平锅跳水鱼，干锅鸭头，石锅鱼，重庆烤鱼，钱粮湖土鸭，鸳鸯火锅，麻辣香锅，跳跳蛙，九子香辣蟹，特色火锅、特色干锅等..

夜宵烧烤类培训——特色烧烤，辣卤海鲜（新），特色烤猪蹄，开心花甲，锡纸烧烤，脆皮玉米（新），铁板烧，麻辣烫，串串香，砂锅粥，口味虾，油炸小吃..

卤水类技术培训——绝味鸭霸王，酱板鸭，卤菜，烤鸭，热卤等...

小吃类技术培训——特色烧烤，开心花甲，锡纸烧烤，烤猪蹄，辣卤海鲜，麻辣烫，铁板鱿鱼，铁板豆腐，

酸辣粉、串串香，臭豆腐，砂锅粥，泉水豆腐，泡菜，凉拌菜，沙县小吃，奶茶等...

冷饮甜品类技术——台式/港式/韩式奶茶店技术，广式糖水/台湾冰粥，鲜榨果汁，现做冰淇淋