

江西拌粉培训 南昌拌面培训

产品名称	江西拌粉培训 南昌拌面培训
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

江西拌粉培训 南昌拌面培训

一种叫做“拌粉”的食物应该是南昌独有的。拌粉即可以当小吃，也可以当主食。在南昌的各大高校，各个胡同巷口里都有拌粉卖。几乎南昌人或来南昌的都会吃拌粉。拌粉，应该算是一种冷食，它是将米粉先在白开水（不加任何佐味料）里面煮熟，然后捞起来用冷水冲净，冷却存放。食用前将米粉放入网勺内在开水里面微烫半分钟，然后捞起倒入碗里，分别加入醋、酱油、辣椒油、生葱末、生香菜、熟花生仁、辣椒末等其他佐料，搅拌后即可食用。

我们的任何一项技术都有标准的配方，不管是制作任何一项产品原料的配置大到斤数，小到克数都有明确的规定，而且在教学上专门研制了一套方案，即使你不认字，即使你没下过厨房，我们也能够保证在短的时间里教会你。

实操内容

- 1、江西拌粉的系统讲述；
- 2、江西拌粉原料的选购；
- 3、江西拌粉食材的预加工；
- 4、江西拌粉加工的基本标准；
- 5、江西拌粉加工的工艺步骤；

6、江西拌粉经营定价原则；

7、培训调味品及原料的货源渠道；

8、经营选址与生意技巧,投资分析，经营管理。