

荆门培训学做牛肉粉技术

产品名称	荆门培训学做牛肉粉技术
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

常德津市牛肉粉始于清朝雍正年间。当时清实行“改土归流”政策，新疆维吾尔族的一支分到了湖南常德津市。维吾尔族人的传统食品是牛肉面，与当地的主食大米不同。按照当地的食品原料，人们将大米磨粉打浆制成粉条，即米粉，辅以牛肉，就形成了早期的牛肉粉。早期的牛肉粉味道较为清淡。

当地在接受这种较为方便的食物后，经过改良，加入各种香料，精心烹制牛肉，使其味道变辣、咸，逐步形成了常德津市牛肉粉。具有鲜、香、辣、热等特点，采用精制米粉经开水烫制后浇以牛肉和牛肉汤等佐料（俗称码子），味道香辣可口。常德津市牛肉粉范围极广，在全国各地几乎都有店铺卖，可见其市场广阔，津市牛肉粉味道鲜美，香滑不油，与长沙的臭豆腐共为湖南两大特色风味小吃。

学校活动：（所有项目学一样送一样，更多优惠套餐，名额有限，先报先得，提前预约

一人学费可以两个人来学)。

教学内容

1、中草药的认识、挑选、配比及初加工；

2、湖南牛肉粉高汤的配方与熬制技巧；

3、湖南牛肉粉卤水的配方与熬制技巧；

红星鹏飞厨师培训学校，达到教育培训机构设置标准，有审批机关颁发《办学许可证》《非企业登记证》《税务登记证》。

红星鹏飞厨师职业培训学校是长沙市人力资源和社会保障局颁发的单位。长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校以“培养长沙名厨，成就天下名菜，传承湖湘文化。培养的学生“出得去、用得着、干得好、留得住”，确立以市场为导向、以社会需求为目标的办学理念和设置原则，面向市场，服务社会，依法办学，从严治校。

红星鹏飞厨师职业培训学校拥有长沙市职业学校高学历的师资队伍，拥有适合学生学习的校园环境，拥有适合每个学生的学习方式，拥有适合社会的就业系统，拥有强大的学生包装团队，拥有广泛的实习基地。

4、牛肉、牛肚、等加码的卤制方法与技巧；

5、高汤、卤汤、肉质等汤料的保存；

6、经营湖南牛肉粉店常用设备及调料采购信息；

7、开店指导：店铺选址、装修、招牌菜单设计等；

8、店铺经营方法与管理技巧、创意营销方案交流

长沙红星鹏飞培训学校以品种、口味、质量、服务、技术永远争第1的宗旨，把事做好，让每一位学员、每一个创业者满意，我们支持并鼓励学员小本创业，免费提供理论指导开店。湖南长沙红星鹏飞专职老师，全程带领，实际动手操作的教学方式。