

# 荆门培训学做早餐津市牛肉粉技术

产品名称	荆门培训学做早餐津市牛肉粉技术
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

咨询！

牛肉粉实际操作内容：

- 1.牛肉面（粉）等的原料---配料的选取---初加工与保存。
- 2.各种香辛料的作用及分类，香辛料包的选材---配方---配比及煨制。
- 3.高汤---稍子---红油---麻油---卤水的的制作
- 4.牛肉面（粉）等主料及配料的全部制作流程。
- 5.学员实践学习牛肉面的制作工艺及流程。
- 6.根据学员地域不同和学员要求，调制出适合当地味型的面(粉)。
- 7.复习制作技术，独立完成产品的制作。
- 8.反复实践操作,熟练操作流程。
- 9.多种开胃菜的制作方法。

红星鹏飞厨师学校常德牛肉粉培训优势

1---味道一绝:红星鹏飞学习牛肉粉是提取了津市牛肉粉和湖南牛肉粉之精华,在加工工艺和配料方面做了很大的改进,做出的常德牛肉粉吃了还想再吃,欢迎全国广大朋友前来投资学习。

2---实地培训:凡是来新食玳学习的学员,我们保证一律在本公司实地培训,有师傅手把手教,包学包会,

3---传授配方:凡是我司学员,我们都将把新食玳常德牛肉粉的所有制作工艺和配料配方全部传授,毫不保留,助您事业腾飞,不会受制于人。

4---品种丰富:我公司牛肉粉,十多个码子,品种丰富

不限制学习时间。包教包会,学会为止。一般2--3天左右,视个人情况而定。公司承诺:传授配方;现场实践学习;支持免费技术升级;包教包会!让每位学员高高兴兴的来,开开心心的走!

教学时间不限,学会为止、包学包会。