

# 长沙米粉培训 手工米粉培训

产品名称	长沙米粉培训 手工米粉培训
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

### 长沙米粉培训 手工米粉培训

长沙米粉是湖南人较爱吃的早餐，以米粉、榨菜丝、肉丝、盐、味精、酱油、高汤、干椒粉、葱花、熟猪油等制作而成。长沙人管放在米粉里面的配菜叫码子，有煨码和炒码两种。所谓煨码就是事先做好码子用小火煨着保温。炒码是点粉时用小锅炒出来的。

红星鹏飞长沙米粉实操培训：

- 1、长沙米粉的系统讲述；
- 2、长沙米粉原料的选购；
- 3、长沙米粉食材的预加工；
- 4、长沙米粉加工的基本标准；
- 5、长沙米粉加工的工艺步骤；
- 6、长沙米粉经营定价原则；
- 7、系列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。

在长沙街头，你会发现粉馆无处不在，几乎是“三步一岗，五步一哨”。现在的长沙米粉有圆粉和扁粉之分。长沙人爱吃扁粉，大都是因为扁粉的形状使它能够吸附多的汤汁，吃起来有味道。因此长沙米粉的汤底对比其他地方的来说也清淡，大多以猪棒骨熬制而成。