

鄂州培训学做筒骨粉技术

产品名称	鄂州培训学做筒骨粉技术
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

筒骨粉出名的就是能够使人健康，汤是浓的，粉是鲜的，能喝汤，能吃粉，还有一个荷包蛋，其乐无穷的感觉。所以这个能在长沙街头火起来。筒骨粉不仅是味道好吃，更重要的具有很高的营养价值，可以起到滋阴明目、益精润以及降低胆固醇的作用。吃筒子骨粉能驱风祛寒、补充钙质、养颜护肤、延缓衰老，味道鲜美。

而不腻，具有脆而有韧性、清爽滑口的特点，凭借其独特的风味，深受大众顾客的喜爱。

制作材料主要有三大块：

- 1、铅山米粉：铅山米粉历史悠久，主要原料是优质晚米。铅山米粉具有味道鲜美，香而不腻，具有脆而有韧性、清爽滑口的特点；
- 2、筒子骨浓汤：由精选筒子骨通过秘制配方熬制几个小时以上精制而成，汤浓香郁，回味无穷；
- 3、秘制的码菜：品种丰富，牛肉，牛肚，肥肠，鸡肉，香菇等多种食材，味美量足，荤素搭配，营养健康。

开个汤粉店，操作简单、工作轻松，投资少、见效快；无赊账、效益可观；其中较关键的是本单位的铅山汤粉口味独特，客户回头率非常高，客源一直是稳定中提升。

学校宗旨：发展厨师职业教育，切实提高餐饮行业从业人员素质 厨艺技能水平

学校愿景：打造餐饮界精英

学校使命：传递“更快、更优”的技术价值

学校精神：诚信思进，创新务远

学校价值观：进取 追求成功 不断创新