

湖南柳州螺蛳粉培训 一对一教学

产品名称	湖南柳州螺蛳粉培训 一对一教学
公司名称	长沙曾食坊食品研发有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	湖南省长沙市天心区刘家冲南路599号碧水春城17栋302房（注册地址）
联系电话	15974140853 15974140853

产品详情

湖南柳州螺蛳粉培训 一对一教学

螺蛳粉是广西柳州市的小吃米粉，具有辣、爽、鲜、酸、烫的独特风味。它由柳州特有的软韧爽口的米粉，加上酸笋、花生、油炸腐竹、黄花菜、萝卜干、鲜嫩青菜等配料及浓郁适度的酸辣味和煮烂螺蛳的汤水调合而成，因有奇特鲜美的螺蛳汤，使人吃一想二。未尝其味先观其色便会令人垂涎欲滴，红通通的是漂浮在上面的一层辣椒油，绿油油的是时令青菜，鲜美的螺蛳汤渗透每一根粉条，螺蛳粉中的辣椒油与普通的辣不同，此种带着有侵略性的辣，嫩滑香酥得让人忘了本位。

螺蛳粉之所以叫做“螺蛳粉”，是因为它的汤是用螺蛳熬成的缘故。螺蛳粉汤辣和腥的味道，恰恰是螺蛳粉**大的特色。精心熬制的螺蛳汤具有清而不淡、麻而不燥、辣而不火、香而不腻的独特风味。

曾食坊螺蛳粉的教学模式按照标准的比例配方和制作方法，老师手把手一对一教学，理论+实践结合学员亲自动手操作，反复练习，不限定学习时间、学会为止 0基础也能让你成为美食制作高手！

学习做柳州螺蛳粉的培训内容1、螺丝高汤熬制；

2、辣椒红油制作；

3、卤水制作；

- 4、香脆腐竹制作；
- 5、酸笋制作；
- 6、酸豆角制作；
- 7、螺丝粉成品制作。

曾食坊小吃柳州螺蛳粉培训学习优势1、师傅手把手教学，不限时间，随到随学

2、一次性缴费，包技术培训费，包资料费，学会为止。

3、学习时间可以自由安排，想学小吃技术，欢迎来电咨询，到校实地考察