四川特色小吃酸辣粉培训

产品名称	四川特色小吃酸辣粉培训
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

四川特色小吃酸辣粉培训

本套课程主要是培训学员了解学习项目的基础知。开始实操课程，按照标准化的比例配方，老师一对一示范操作，学员领悟操作流程后再亲自动手，
老师旁边督导，反复练习，直到做出学员满意的口味为止。

酸辣粉的培训课程：

1：汤料

主要系统学习如何使用猪大骨、鸡架、水等食材熬制酸辣粉汤料。这里重点学习掌握汤料熬制时间、火候、调味等知识。

2：红

第二步，主要系统学习如何使用天然健康的食材熬制酸辣粉红油。这里重点学习掌握熬制时间、火候、技巧等知识。

3：香油

第三步，主要系统学习如何使用多种天然香料熬制酸辣粉香油。这里重点学习掌握熬制时间、火候、技巧等知识。

4：配菜

第四步，主要系统学习如何使用花生米、酸豆角等食材制作酸辣粉配菜。

5：肉臊子

第五步，主要系统学习如何使用五花肉、调和油、高汤、豆瓣酱、甜面酱等食材炒制肉臊子。这里重点学习掌握炒制手法、技巧、火候、时间等知识。

6：泡粉

第六步，主要系统学习如何用开水泡粉。这里重点学习掌握泡粉时间、温度、存放等知识。

7：煮粉

第七步，主要系统学习如何用开水烫粉。这里重点学习掌握烫粉手法、技巧、碗底调味、放汤料、放配菜等知识。