

湖南粉面家菜馆培训班

产品名称	湖南粉面家菜馆培训班
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

湖南粉面家菜馆培训班

湖南人喜欢吃米粉，米粉分圆粉跟扁粉两种，湖南市民大多偏好食扁粉，因为扁粉比起圆粉来优势就是比较容易入味，要知道米粉本身是没有任何味道的，全靠汤来调味。所以汤头是一碗米粉的关键。再说码子，湖南人管放在米粉里面的配菜叫码子，有煨码跟炒码两种。所谓煨码就是事先做好了码子用小火煨着保温，粉下出来后直接把做好的码子盖在上面；而炒码，是在点粉的时候临时用小锅炒出来的配菜，这样码子新鲜而且味道好些，所以比煨码贵，一般常吃的码子有肉丝，酸辣，红烧肉，牛肉，牛杂等。

湖南米粉技术

实际操作内容

湖南米粉的系统讲述；

湖南米粉原料的选购；

湖南米粉食材的预加工；

湖南米粉加工的基本标准；

湖南米粉加工的工艺步骤；

湖南米粉经营定价原则；

系列调味品及原料的货源渠道；

经营选址与生意技巧,投资分析，经营管理。

湖南米粉各式口味

煨码系列：冬菇菜心、酸辣、肉丝、牛肉、牛杂、红烧肉、红烧排骨、红煨猪蹄。

炒码系列：凤尾腰花、酸辣肚尖、土匪猪肝、开味土鸡、芹菜香干、辣椒炒肉。

中国人喜欢吃热菜，所以，中国人还是吃自己的快餐炒菜，吃得放心，舒心。创富培训的快餐炒菜，集合了现在市面上各种经典的菜品菜色，做出来的快餐炒菜，美味可口，每一款菜都拥有极其广泛的拥趸。所以，你不用担心开店之后客源的问题，只要周边有人群，就一定有你的客户。

<h3>实操内容</h3>	<ul style="list-style-type: none">1、快餐小炒的原料选购和炒菜的详细制作和火候掌握4、所有项目师傅手把手教学5、后期电话辅导，开店疑难
<h3>培训方式</h3>	<ul style="list-style-type: none">1、老师一对一的实战示范，2、老师实践操作中引导学员3、学员从原材料到成品进行4、学员制作出成品后，老师5、老师引导学员反复操作，品。

曾食坊厨师培训学校历经风雨飘摇不倒，可见已经有一套成熟的学校运营管理模式，让加盟投资者省心

, 轻松经营。

曾食坊厨师培训学校面向全国招生：

湖南 长沙 常德 张家界 湘西 怀化 邵阳 永州 郴州 岳阳 益阳 娄底 湘潭 衡阳 株洲 广州 贵阳 四川 黑龙江
内蒙古 安徽 河北 湖北 武汉 咸宁 黄石 鄂州 黄冈 孝感 天门 荆州 荆门 随州 襄樊 宜昌 十堰 恩施 潜江 仙桃
神农架 合肥 广西 江西 浙江 贵州 南昌 九江 新余 萍乡 吉安 赣州 鹰潭 上饶 景德镇 宜春等等，长沙曾食坊
学校培训小吃技术多年，你值得选择。欢迎各地热爱美食有想学小吃的朋友来学校实地考察学习！