

酸辣粉培训酸辣粉配方教学

产品名称	酸辣粉培训酸辣粉配方教学
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

酸辣粉培训酸辣粉配方教学

酸辣粉是四川、重庆等地的特色小吃，属于川菜。其特点是麻、辣、鲜、香、酸且油而不腻，辅以榨菜、花生、秘制肉酱、香菜、红油、果子油，滋味独特，深受各地食客的喜爱。

实操内容

1：高汤制作

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：红油制作

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：香油制作

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：配菜制作

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：肉臊子制作

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：泡红薯粉

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

7：煮粉装碗

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。

红星鹏飞小吃培训是一家从事餐饮小吃技术培训的学校,目前已经培训了几万名学员,开店成功率高,如果您也想参加小吃培训,欢迎您与红星鹏飞联系!技术、制作标准化,无保留教学,系统化教学,详细配方,易学易懂、无需任何基础要求。