

## 特色小吃技术培训网红辣卤牛蛙培训

产品名称	特色小吃技术培训网红辣卤牛蛙培训
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

辣卤牛蛙的味道很好，其原料包括鸡汤、生姜、胡椒、胡椒等，此外，各种成分也非常多样化，包括丁香、白芷、砂仁和肉桂等香料。因此，熟辣卤牛蛙的味道非常好。然而，辣卤牛蛙的精髓之一在于核心配方，它可以给人们带来更好的口味选择。做辣卤牛蛙有很多方法。你可以根据消费者的需要不同程度地加入辣椒，加入鸡汤后，味道非常鲜美，使得制作好的美食具备诱人的口味特色

牛蛙肉质鲜嫩，香辣美味。加密研制的卤汁，加密配方，上等选材，几十味料包让口感更馥郁。紧跟时代潮流，满足吃货的任性需求，聚集高人;

辣卤牛蛙培训课程安排1.讲述辣卤牛蛙的操作流程与操作细节。2.辣卤牛蛙的器具、设备的配制使用和采购。3.讲解辣卤牛蛙香辛料的作用及分类、选料与加工。4.辣卤牛蛙的高汤、卤汤的配方与制作。5.培训辣卤牛蛙卤汤调色调味、火候把握。6.培训辣卤牛蛙的香辣味、麻辣味、等口味的调制方法。7.培训牛蛙原料的处理，牛蛙的腌制及煮制时间。8.辣卤牛蛙的卤汤、卤品加工的注意事项。9.培训辣卤牛蛙的保管存放与循环使用方法。

学长沙特色小吃、早餐早点、特色酱卤、冷饮奶茶、炒菜、西点培训就找红星鹏飞小吃培训学校，学校始终贯彻“服务于民，提高质量”的教学理念，不断开拓新的工种，品种、口味、质量、服务、技术永远争\*\*的宗旨，把事做好，让每一位学员、每一个创业者满意，我们支持并鼓励学员小本创业，免费提供理论指导开店和随到随学的培训教学模式