

佛山三水学牛杂火锅培训现场教学

产品名称	佛山三水学牛杂火锅培训现场教学
公司名称	东莞市鹅天下创业孵化器有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	东莞市虎门镇白沙村莞太路139号（虎门高铁站路口）
联系电话	13728229457

产品详情

佛山三水学牛杂火锅培训现场教学，学牛杂火锅技术来食为先，60多家连锁直营基地就近学习。食为先在佛山禅城，佛山容桂，佛山大沥等地都设有培训点，方便你就近学习牛杂火锅技术；食为先萝卜牛杂培训都有标准操作流程，按照哪个步骤到哪个步骤，哪个料放多少，要注意哪些细节都会教给你。

夏天邀亲朋好友一边吃牛杂火锅，一边喝着啤酒，不仅可以过足牛杂瘾，还可以一解夏日之暑，亲还不上火哦，冬天围着火锅炉吃着牛杂火锅驱寒暖胃，从年头做到年尾，全年火爆，聚人气，聚财气。牛杂火锅是制作精细，色泽美观，质嫩味鲜，麻辣浓香，非常适口。如果是秋冬季节围在一起吃一锅鲜美麻辣香郁的牛杂火锅，实在是一件非常开心和享受的事情。牛杂由于其蛋白质较高，营养丰富，且很容易被胃肠吸收，是有益于健康的比较佳食品。

牛杂火锅培训流程：

- 1、讲解原材料的识别及选用
- 2、加工糍粑海椒，火锅豆瓣及香料。
- 3、底料的炒制
- 4、火锅炼油
- 5、菜品的装盘
- 6、高汤的制作
- 7、锅底的调制和蘸碟的调制

8、各种菜品的切法及穿串方法

佛山三水学牛杂火锅培训现场教学，学牛杂火锅技术来食为先，60多家连锁直营基地就近学习。食为先在佛山禅城，佛山容桂，佛山大沥等地都设有培训点，方便你就近学习牛杂火锅技术；牛杂火锅美食，质嫩味鲜，麻辣浓香，非常可口。美味的口感，除了来自牛杂自身的原香，还取决于牛杂汤料。八角、桂皮、陈皮、花椒、沙姜、豆蔻等调料，与高汤一起，经过四至五小时的熬制，才能成就一锅好汤。用来烹制牛杂火锅，可以相得益彰。