

南昌米粉培训 南昌拌粉培训

产品名称	南昌米粉培训 南昌拌粉培训
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

南昌米粉培训 南昌拌粉培训

南昌米粉是江西省南昌地区名的汉族小吃。江西是鱼米之乡，盛产大米，因此也有很多大米做的食品，其中米粉是老百姓日常主食，炒粉为江西民间的一种食物，是将粉(南方人叫米粉，江右人通常就叫粉。形状为圆条状，白色，用米浆做)煮熟，再捞起(捞起后可持续晾干放置数小时，晾干放置时间的长短会影响到炒粉的硬度和口感)，然后将粉放入油锅翻炒加一些青菜等蔬菜，炒数分钟即可。

培训课程：

1：卤水

一步，主要系统学习如何使用十几种天然香料、清水、猪大骨、鸡架等食材熬制卤水。这里重点学习掌握卤水的熬制方法、时间、火候控制、调味等知识。

2：原料处理

第二步，主要系统学习米粉所需原料的处理、腌制、去腥、卤制、切制等知识。这里重点学习掌握原料的卤制时间、火候控制等知识。

3：配菜

第三步，主要系统学习酸笋、酸豆角、酥黄豆、辣椒酱、蒜泥等配料的制作。

4：汤底

第四步，主要系统学习如何使用猪大骨、鸡架、水等食材熬制桂林米粉汤料。这里重点学习掌握汤料熬制时间、火候、调味等知识。

5：卤水汁

第五步，主要系统学习南昌米粉专用卤水汁调配。

6：泡粉

第六步，主要系统学习干米粉的浸泡。这里重点学习掌握干米粉的浸泡时间、存放等知识。

7：煮粉

第七步，主要系统学习烧水煮粉。这里重点学习掌握煮粉时间、火候控制、放汤料、放配菜、放配料等知识。

南昌米粉历史悠久，主要制作原料是优质晚米，经过浸米、磨浆、滤干、采浆等多道工序制作而成，与其他地方所产的米粉不同，对粉的韧性要求特别高，未煮的生粉根根结实、透明，煮后的熟粉条条细嫩、洁白，具有久泡不烂、久炒不碎、韧而不硬的特点。

南昌米粉具有“韧、爽、鲜、滑”的特点。由于米粉本身筋道，再加上煮熟后马上入水冷却，使得米粉丝毫不绵软，韧性十足。

曾食坊小吃培训学校，提供的技术，经营餐饮做生意味道才是的根源。曾食坊小吃培训拥有多年实战教学的经验，丰富的教学项目，是投资创业于餐饮行业的创业者正确的选择学技术正想之地。无论是失业待业者，还是没有经验没有人脉没有的人，只要有创业的打算，只要你想要致富，而且能吃苦，够勤奋，那么曾食坊就可以帮助您，为您的提供一切有利条件!曾食坊小吃培训学校帮你创业做老板。在曾食坊学技术，对于后期的经营上完全可以自由做主，我们不会再材料设备经营模式等等方面去约束你，你能当一个有实权的店主，这点曾食坊可以带给你加盟不能有的优势，拥有技术，才能有更好的收益。