

湖南石磨肠粉技术培训班

产品名称	湖南石磨肠粉技术培训班
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

湖南石磨肠粉技术培训班

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

培训内容

1、选米/泡米

系统学习如何选购大米及大米的价格等介绍，以及系统学习如何泡米及保存方法等。

2、磨米浆/调米浆

系统学习如何用大米磨浆及机器操作等，以及磨好的大米浆，要搭配哪些食材调配成真正的肠粉米浆。

3、调肠粉酱汁

系统学习如何制作香油，以及将做好的香油，通过搭配其他不同的食材，调配成香浓美味的肠粉酱汁

4、调肠粉汤汁

系统学习如何用各类天然食材，按照标准的教材资料，配制成味道鲜美可口的肠粉汤汁。

5、肠粉蒸制

系统学习肠粉操作过程及注意事项。学习如何用肠粉机来蒸制：肠粉+米粉+面条，重点学习操作方法、蒸制时间、技巧等。