

# 长沙螺蛳粉技术培训学校

产品名称	长沙螺蛳粉技术培训学校
公司名称	长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校
价格	.00/件
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

螺蛳粉除了鲜、酸、爽、烫，辣味也是它的特之处。它由柳州特有的软韧爽口的米粉，加上酸笋、花生、油炸腐竹、黄花菜、萝卜干、鲜嫩青菜等配料及浓郁适度的酸辣味和煮烂螺蛳的汤水调合而成，因有奇特鲜美的螺蛳汤，使人吃一想二。未尝其味先观其色便会令人垂涎欲滴，红通通的是漂浮在上面的一层辣椒油，绿油油的是时令青菜，鲜美的螺蛳汤渗透每一根粉条，螺蛳粉中的辣椒油与普通的辣不同，此种带着有侵略性的辣，嫩滑香酥得让人忘了本位。螺蛳粉之所以叫做“螺蛳粉”，是因为它的汤是用螺蛳熬成的缘故。外地人可能不习惯螺蛳粉汤辣和腥的味道，而这恰恰是螺蛳粉的特色。精心熬制的螺蛳汤具有清而不淡、麻而不燥、辣而不火、香而不腻的特风味。培训内容 1.螺蛳粉类：招牌原味螺蛳粉、特色干捞螺蛳粉、卤肉螺蛳粉、鸭脚螺蛳粉、香辣螺蛳粉、五香螺蛳粉、酸辣干拌螺蛳粉、猪脚螺蛳粉、肥肠螺蛳粉、鸡脚螺蛳粉等2.辅料类：炒酸笋、开胃豆角、脆木耳、卤鸡蛋、卤香肠、卤香干等培训承诺 不全教会，中途不再收费，根据个人能力不限制学习时间，学会为止。一般5-7天左右可完全掌握培训课程 1、柳州螺蛳粉的系统讲述；2、柳州螺蛳粉原料的选购；3、柳州螺蛳粉食材的预加工；4、柳州螺蛳粉加工的基本标准；5、柳州螺蛳粉加工的工艺步骤；6、柳州螺蛳粉经营定价原则；7、培训调味品及原料的货源渠道；8、经营选址与生意技巧,投资分析，经营管理。