

# 南宁生料粉技术培训

产品名称	南宁生料粉技术培训
公司名称	东莞市鹅天下创业孵化器有限公司
价格	.00/件
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

南宁生料粉技术培训，学生料粉技术来食为先，60多家连锁直营基地就近学习。食为先在长沙岳麓，长沙雨花，衡阳，武汉，河南，江苏，上海，浙江，上海，广东，广西，江西，重庆，福建等地区都设有培训点，方便你就近学习生料粉技术；生料粉，是广西地方风味的传统风味食品。起于民间，解放前就已出名。至今已遍及南宁、玉林桂林等城市。此粉需要小锅独灶烹煮。多数的粉摊是用铁制的水瓢锅，一半都是单人份的大小。生料中包括：猪肝、粉肠、猪瘦肉，猪肝和瘦肉是切薄片，粉肠洗净后切小短，这都需要事先用调味料分别腌制，其中不可少的就是米酒，用它来去肉类的腥味。

生料粉课程内容：

- 1、卤水的制作方法
- 2、高汤的熬制方法
- 3、各种肉类的腌制作方法
- 4、酸笋的制作方法
- 5、辣椒酱的腌制作方法
- 6、酸甜干捞汁的制作方法
- 7、各种粉类的调料方法
- 8、各种粉类的煮制方法
- 9、配料存放技术

## 10、设备、工具、认识

南宁生料粉技术培训，学生料粉技术来食为先，60多家连锁直营基地就近学习。食为先在长沙岳麓，长沙雨花，衡阳，武汉，河南，江苏，上海，浙江，上海，广东，广西，江西，重庆，福建等地区都设有培训点，方便你就近学习生料粉技术；南宁食为先小吃实训学校凭着求实创新的教学方针培养了一批批的学员，他们都走上了致富的道路。为社会解决了众多的就业岗位，使学生短期内掌握了一门技能成为现实。为广大创业者创造了一个快速的小吃创业平台！