

长沙米粉培训 长沙米粉培训班

产品名称	长沙米粉培训 长沙米粉培训班
公司名称	长沙曾食坊食品研发有限公司
价格	.00/件
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

长沙米粉培训 长沙米粉培训班

长沙米粉的精髓在于汤头和码子，要知道米粉本身是没有任何味道的，全靠汤来调味，所以汤头是一碗米粉的关键，码子，长沙人管放在米粉里面的配菜叫码子，有煨码跟炒码两种，所谓煨码就是事先做好了码子用小火煨着保温，粉下出来后直接把做好的码子盖在上面；而炒码，是在点粉的时候临时用小锅炒出来的配菜，这样码子新鲜而且味道好些，所以比煨码贵，一般常吃的码子有肉丝，酸辣，红烧肉，牛肉，牛杂等。

培训内容 长沙米粉各式口味

煨码系列：冬菇菜心、酸辣、肉丝、牛肉、牛杂、红烧肉、红烧排骨、红煨猪蹄；

炒码系列：凤尾腰花、酸辣肚尖、土匪猪肝、开味土鸡、芹菜香干、辣椒炒肉；

培训实际操作内容

- 1、长沙米粉的系统讲述；
- 2、长沙米粉原料的选购；
- 3、长沙米粉食材的预加工；

- 4、长沙米粉加工的基本标准；
- 5、长沙米粉加工的工艺步骤；
- 6、长沙米粉经营定价原则；
- 7、系列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。

长沙米粉，是湖南省传统的特色小吃，是长沙市民比较喜爱的食品，以米粉，榨菜丝，肉丝，盐，味精，酱油，高汤，干辣椒，葱花等制作而成，米粉分圆粉跟扁粉两种，长沙市民大多偏好食扁粉，因为扁粉比起圆粉来优势就是比较容易入味，要知道米粉本身是没有任何味道的，全靠汤来调味。