

# 学习萝卜牛杂 萝卜牛杂培训班

产品名称	学习萝卜牛杂 萝卜牛杂培训班
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

### 学习萝卜牛杂 萝卜牛杂培训班

广州牛杂地道小吃品牌，秉承百年传统牛杂制作工艺，是地道的广州牛杂，坚持精选上好牛杂原料，调制\*\*的汤底、酱料，产品牛杂特点是咸甜辣香和谐统一的“味道”，牛杂香、汤底鲜，再加上脆爽的萝卜、甜辣各需的酱料，各种味道完美融合，每位食客都大快朵颐。还可根据个人需要添加粉面或蔬菜，一锅尝尽天下美食，既可过小吃美味瘾，又可吃饱喝足。

长沙曾食坊牛杂融合浓香鲜嫩的美味，劲道十足的粉面配上秘方熬制的汤，色、香、味俱佳，令人回味无穷。加工方便简单，经营者可从中节省部分运营成本，从而增加盈利空间，此外产品牛杂在目前的二三线城市中拥有较多的受众人群，市场前景广阔，创业加盟好选择。

学习内容为：传授牛肝、牛心、牛肺、牛肚、牛肾、牛肠、白萝卜的清洗处理方法，秘制牛杂汤底的煮制，海带、猪红、油豆腐、莲藕等配料的烫制、牛杂酱的做法等。从牛杂选购，牛杂处理、清洁、去腥，到煲汤，煲牛杂，煲萝卜，调味，调香，做辣酱，然后就是吃上一碗香喷喷的牛杂啦。全过程步骤详细讲解，手把手教授操练。

曾食坊萝卜牛杂培训，包教会，全过程学员跟老师一步步亲手操作完成，选料---泡制---调配比例---制作---食材的储存。萝卜牛杂培训与保鲜等全过程教师手把手教学.操作过程中教师会对您制作过程中不正确地方进行纠正，终在您全部熟练了之后独立操作，从原材料开始一步步做出来.到终做出的口味和老师所制作的一样。

