

正宗重庆酸辣粉的做法，酸辣粉培训，成都永香兴餐饮

产品名称	正宗重庆酸辣粉的做法，酸辣粉培训，成都永香兴餐饮
公司名称	成都永香兴餐饮技术推广中心
价格	.00/普通
规格参数	
公司地址	成都四川成都市高新西区犀浦玉龙五巷96号
联系电话	028-66515908 13980865700

产品详情

正宗重庆酸辣粉的做法，酸辣粉培训，成都永香兴餐饮管理有限公司 电话：4006018114

地址：四川省成都市高新西区犀浦玉龙五巷96号 联系人：陈经理 刘经理 用途：食用 包装：普通

材料：红薯粉、醋、红油等

口味：用上等高汤，专用醋，制做出来的酸辣粉，麻辣鲜香，口感醇厚，鲜香十足

售后服务：学员学习之后，有任何技术上的疑问，我们都可以免费帮其解决 酸辣粉培训内容：

方案一：一次性收费，中途不收任何费用。包教包会，学3天，住宿免费，全部动手操作，学会为止。

教会：1. 香辣红油制做及保管技术。2. 油炸酥脆花生制做及保管技术。3. 高汤的熬制及保管技术。4. 干粉的泡制及保管技术。5. 臊子的炒制及保管技术。6. 肥肠的清洗技术。7. 包含品种：素酸辣粉，杂酱酸辣粉，排骨酸辣粉，牛肉酸辣粉，肥肠酸辣粉，麻辣粉，杂酱面，排骨面，牛肉面，肥肠面，酸辣米粉制做技术。赠送：凉皮，凉面，凉粉调味技术。方案二：

一次性收费，中途不收任何费用。包教包会，学3—5天，住宿免费，全部动手操作，学会为止。教会：

1. 香辣红油制做及保管技术。2. 油炸酥脆花生制做及保管技术。3. 高汤的熬制及保管技术。4.

干粉的泡制及保管技术。5. 杂酱臊子的炒制及保管技术。6. 包含品种：1) 杂酱酸辣粉.2)

油炸肉串,如：羊肉串，牛肉串，骨肉相连，火腿，等等。3) 奶茶，砂冰，刨冰，果汁。