

# 牛肉粉培训班 学习牛肉粉技术

产品名称	牛肉粉培训班 学习牛肉粉技术
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

### 牛肉粉培训班 学习牛肉粉技术

花溪牛肉粉肉烂酥嫩、粉滑绵韧、汤清味浓，辣烫鲜香、百吃不厌。花溪是贵阳的一个地名，当地人喜欢食辣椒，更喜欢食这个花溪牛肉粉。这粉，其实就是加了牛肉的粉，只是煮时有讲究。花溪牛肉粉是贵州的一道特色名小吃，其独特的汤料，由多种名贵中草药精心严格制作，做出的牛肉粉与众不同，汤鲜味美，肉香。吃过的人赞不绝口。

长沙曾食坊培训的花溪牛肉粉选用上等黄牛，精制米粉，多髓牛骨，熬成鲜浓原汤，加上爽滑的蒸气米粉，配以醇香的牛肉，添上开胃的泡酸菜，点缀以新鲜芫荽，如果您能吃辣，加上贵州特有的香炒辣椒面，一碗热气腾腾、色香味俱全的牛肉粉跃然呈现。

花溪牛肉粉风味独特，受到人们的喜爱，除了品味以外，喝上一碗香气诱人、鲜味浓郁的牛肉原汤也是一种美味的享受，人们都把它当做早餐、午餐、晚餐、休闲食品，随时随地都在吃。

### 培训实际操作内容

- 1.牛肉面（粉）等的原料、配料的选取、初加工与保存。
- 2.各种香辛料的作用及分类，香辛料包的选材、配方、配比及煨制。

3.高汤、稍子、红油、麻油、卤水的的制作

4.牛肉面（粉）等主料及配料的全部制作流程。

5.学员实践学习牛肉面的制作工艺及流程。

6.根据学员地域不同和学员要求，调制出适合当地味型的面(粉)。

7.复习制作技术，独立完成产品的制作。

8.反复实践操作,熟练操作流程。

9.多种开胃菜的制作方法。

我们的优势是：从不做虚假宣传，真材实料，实事求是。