

胡辣汤小吃培训课程 胡辣汤技术教学

产品名称	胡辣汤小吃培训课程 胡辣汤技术教学
公司名称	新乡市卫滨区食味源餐饮技术部
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	河南省新乡市卫滨区中同街姜庄小学家属楼3号楼2单元2楼西户（经营场所）
联系电话	18240670888 18240670888

产品详情

食味源河南糊辣汤成都也有，主要成分有面筋、海带丝、粉丝、千张丝、花生米、香菜、姜末、榨菜、胡椒粉等，根据节令和地域的不同，还会有牛(羊)肉、黄豆、木耳、黄花菜、菠菜、胡萝卜、葱花等。食味源按照胡辣汤标准的比例配方和制作方法，老师手把手一对一教学，理论+实践结合学员亲自动手操作，反复练习，不限定学习时间、学会为止 0基础也能让你成为美食制作高手！

食味源餐培训学校一向以品质为先，味道为本为宗旨。专业的技术加上出色的味型在业界赢得稳固的地位。在这段时间里得到很多学员认同。我们有信心打造全城具实力，口碑好的培训基地。学员每天可进行反复实习，强化训练，令每位学员在短的时间里能掌握整个制作与技巧。包子、馒头、花卷、烧麦是中国传统食品之一，价格便宜、实惠。

食味源胡辣汤的培训内容

- 1、胡辣汤的原料、配料、设备、工具的认识与鉴别；
- 2、胡辣汤调料的配方及制作技术；
- 3、胡辣汤汤熬制技巧及保存；
- 4、胡辣汤各种配菜的制作及要点；
- 5、原料采购、存放、保鲜技术