

遵义羊肉粉培训 贵州羊肉粉培训

产品名称	遵义羊肉粉培训 贵州羊肉粉培训
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

遵义羊肉粉培训 贵州羊肉粉培训

贵州各地均产羊肉粉，唯有遵义羊肉粉驰名。遵义市的大街小巷，羊肉粉馆栉比鳞次，当地有一种习惯，每逢冬至这天，全城老幼都要吃一碗羊肉粉。说这天吃羊肉粉，整个冬天都不冷。遵义羊肉粉发展历史较为悠久，已有300余年制作历史，一直都受到大家的喜爱。早餐粉面培训 遵义羊肉粉技术培训实操教学，到长沙曾食坊小吃培训，都有标准的配方和操作流程，具体学几天看个人的学习能力，学会为止。

遵义人吃羊肉粉时讲究吃原汤味。遵义居民喜欢选择思南县一带产的矮脚山羊，因为这一带山羊肉质细嫩，腥臊味少。当天宰杀剥皮，不用水洗就可放入锅。熬羊肉汤时先将鲜羊肉放入锅中，小火慢炖，羊肉汤清而不浊，鲜而不腥。羊肉除去肉和骨之外，再用一两只母鸡，佐以少许冰糖，这样的汤尤为鲜美。早餐粉面培训 遵义羊肉粉技术培训实操教学，到长沙曾食坊小吃培训，学习全程由老师手把手教学，以实战为主、理论为辅，学员自己实际动手操作，从选料、配料、相关技巧、后期成品的处理，都会学到位，学会为止！

培训内容：

1：学习羊肉粉秘制香料粉制作方法

2：学习羊肉粉高汤制作方法

3：学习各种羊肉食材的处理方法

4：学习羊肉粉秘制油辣椒制作方法

5：学习如何浸泡干米粉和保存方法

6：学习羊肉粉各种臊子制作方法

7：学习羊肉粉成品制作方法

8：学习原材料和设备采购渠道

长沙曾食坊培训的遵义羊肉粉经过精心研究，融合多种营养成分，使汤更滑清爽，一尝便回味无穷。曾食坊遵义羊肉粉除了主要经营的羊肉粉系列外，还不断推出新产品，可以满足消费者的不同口味需求。