

贵州牛肉粉培训 湖南特色粉面培训

产品名称	贵州牛肉粉培训 湖南特色粉面培训
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

贵州牛肉粉培训 湖南特色粉面培训

花溪牛肉粉发源地贵阳花溪地区，是贵州的一道特色名小吃，汤料由上等黄牛肉、多髓牛骨与多种名贵中汇聚草药精心严格制作，做出的牛肉粉与众不同，汤鲜味美，肉香。加上爽滑的蒸气米粉，配以醇香的牛肉，添上的泡酸菜，点缀以新鲜元须，如果能吃辣，加上特有的香炒辣椒面，一碗热气腾腾、色香味俱全的牛肉粉跃然呈现。

花溪牛肉粉的粉，讲究新鲜味足的“新”字。是用大米加工的一种圆条，像粗一点的“米线”。以前，贵州本地出产的米很糙，煮饭不好吃，但做成粉就特好吃，因为“粉”的制作工艺特殊、复杂，除了要有设备，还要有力气和经验，于是有“牛肉易得，一碗粉难求”的说法。新鲜的粉结构松散，易入味，进嘴即化，有特别的酸味，时间稍微久一点，就易断、融化，一般是现做现吃，根本不可能隔夜。

花溪牛肉粉的汤，讲究原汁原味的“鲜”字。牛必须是及时宰杀、烫皮去毛洗净及时下锅，有条件的要用砂锅，加入泉水、牛肉、牛骨和杂碎，辅以特制的配方和香料，先大火煮沸，然后用文火慢熬，汤的味道又香又鲜。对能吃辣的人来说，花溪牛肉粉的汤也是一绝。鲜香辣烫，在冬季里来上一碗，喝下去的是满满的满足感。还有劲道的米粉，有嚼劲的牛肉。花溪牛肉粉能让你轻易的变成回头客。学粉面技术_花溪牛肉粉技术的地点，到长沙曾食坊小吃培训，都有标准的配方和操作流程，老师手把手教你每一道工序，学员亲自动手操作，在实操间反复练习直到学会为止。

如今，人们都把花溪牛肉粉当做早餐、午餐、晚餐、休闲食品，随时随地都在吃，吃过的人赞不绝口。卤香的牛肉丁，牛肉熬制的汤汁，圆白嫩滑的米粉，这一碗香气诱人，鲜味浓郁的牛肉米粉构成了当地人生活中不可或缺的一份美食，同样也成为了流淌在他们血液里的一种生活文化。