

# 津市牛肉粉培训学习班 常德津市牛肉粉培训学校

产品名称	津市牛肉粉培训学习班 常德津市牛肉粉培训学校
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

津市牛肉粉培训学习班 常德津市牛肉粉培训学校

津市牛肉粉"也有人叫常德米粉。是湖南省津市较有名的汉族特色早餐，也是人们常食用的食品，可见其美味。津市牛肉粉味道鲜美，香滑不油，与长沙的臭豆腐共为湖南两大特色风味小吃，极具特色！

说起牛肉粉；高汤很关键！一锅好的高汤直接决定一碗牛肉粉的口感好坏！如需学整套津市牛肉粉技术

（高汤、码子、炒料、熬油、调酱、下粉）1480元\*！

津市牛肉粉是全国闻名的一种地方风味小吃。津市生产米粉有着悠久的历史，早在清光绪年间，津市就

有了生产米粉的店坊，生产的米粉又细又长。长期以来，不论男女老幼，都喜欢食用米粉，米粉油码分汉、回两大类：汉族油码主要有肉丝、肉片、红绕、红油、三鲜、炸酱、菌油、酸辣、卤汁、酱汁、蹄花、排骨、鸡丁、鳝鱼等10多种。回族油码更为丰富，主要有牛肉丝、牛杂、羊肉片、卤蛋、羊肚片、鸡丝、鸭条、卤汁、三鲜、炖牛肉、牛排、牛筋、红烧牛肉等10多种。米粉烫好装碗后，调以各种佐料，再盖上油码，餐食时，味美可口，独具风味。津市牛肉粉历史悠久，闻名三湘。

曾食坊津市牛肉粉培训要点1.高汤材料的选择；

2.牛肉粉大骨高汤的配方及高效熬汤方法；

3.讲解香辛料的作用及分类、选料、配比及加工；

4..一次性制作出百碗标准味道的汤底技巧；

5.津市牛肉粉干粉选择和浸泡技术；

6.高汤、稍子、红油、麻油、卤水的制作及保存；

7.肉质、卤汤、鲜汤等汤汁的制作及保养；

8.五香牛肉、牛腩、鲜肉的烹调技术；

9.秘制红油与辣椒油的制作方法；

10..特色酸豆角、酸榨菜及蒜液的配制等。

长沙曾食坊培训的常德津市牛肉粉不需要广告宣传，不需要豪华装修，店粉选址广泛，可在商场、超市，步行街、学校、商铺档口、集贸市场等地都可开店经营，也可无店经营。常德牛肉粉风味独特，能满足男女老少各类消费群体，一天24小时不间断赚钱，只需要勤勤恳恳的劳作，是真正的创业好项目。