

邵阳米粉培训 学做邵阳米粉

产品名称	邵阳米粉培训 学做邵阳米粉
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

邵阳米粉培训 学做邵阳米粉

邵阳米粉的特点：一是粉，二是臊子，三是臊子汤。

邵阳米粉是一种湖南邵阳地区的风味小吃，米粉历史悠久，对于居住在本地的市民而言，吃邵阳米粉就是一种生活方式。到邵阳一定要尝一尝。邵阳米粉的主要原料是大米，经过选米，发酵，打浆，压团，打团，榨粉六道工艺制成洁白、混圆、细长且有弹性的粉条，只要用开水烫煮，加上作料后即可食用，吃起来润滑可口、风味独具。特别是回民牛肉粉口味佳。

正宗邵阳米粉的特色是在于米粉的口感上，邵阳米粉用的是大米，是经过发酵然后在压制出来的，相对于其他米粉口感更硬有嚼劲，再配上邵阳人重油重辣的口味，吃起来口味就更加独特啦。

长沙曾食坊邵阳米粉培训内容：1.牛骨配以药材为引熬制高品质高汤2.学习泡粉的劲度，学习红油

熬制的配方3.实操各种哨子的制作及配方烹饪全过程，以及炒酸菜、榨菜相关配菜调味4.碗底调味，学习

邵阳米粉全套下粉过程实操5.学习产品利润控制熟悉店面经营的流程，以及开店注意事项

长沙曾食坊培训优势:

- 1、邵阳米粉整体技术，都会传授给学员，技术无保留传授！
- 2、保证学员出去后能够采购到原材料、设备，不会控制学员任何的调料配方。
- 3、签订学习合同，包教包会，学习技术有保障。
- 4、学员全程亲自动手，学校免费提供材料供学员反复练习，直到熟练掌握为止。
- 5、学员后期技术有任何问题，可随时联系或返校继续学习。