

喷泉牛杂培训 喷泉牛杂教学

产品名称	喷泉牛杂培训 喷泉牛杂教学
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

喷泉牛杂培训 喷泉牛杂教学

“北有卤煮，南有牛杂”，喷泉牛杂是源于香港的一款特色美食，素有“牛杂滚一滚，神仙站不稳”的美名。其将牛肚、牛肠、牛心、牛肝等各类牛杂分门别类地处理干净，用秘制卤汤煮熟，改刀成小块后待用。走菜时取牛杂与配菜装入漏勺，置于喷泉管喷出的牛杂汤上烫透，装盘后即可售卖食用。喷泉牛杂集美味与趣味于一体，其创意之处在于牛杂汤锅中间有一根喷泉管，汩汩地喷出热烫烫的牛杂汤，既滋润了牛杂、持续不断地为其入味，又使得这种售卖形式极具趣味性与观赏性。喷泉牛杂一上市，就吸引了众多食客前来尝鲜，目前是夜市小吃、门店摆摊经营的热门项目。

口味特色：长沙曾食坊推出四款口味牛杂——咸鲜、咸甜、甜辣、麻辣，煮熟的牛杂劲道Q弹，鲜香美味，吃起来非常过瘾。

培训内容：

1.喷泉牛杂所需的原材料准备，教会学员从哪里进原材料；

2.喷泉牛杂原材料处理方式，包括浸泡、蒸煮等方式方法;

3.喷泉牛杂卤汤制作，教会学员学会卤汤做法，包括大料使用量等;

4.喷泉牛杂卤汤熬制时长以及做法，教会学员卤制时间和火候。

5.喷泉牛杂成碗教学，教会学员成碗的时候制作，包括食材搭配、饼的切法、食量的搭配等。

6.喷泉牛杂教学总结，本节课讲解中途学员遇到的困难以及常见问题处理方式。

核心技术：牛杂的处理，牛杂卤制技术，牛杂汤的熬制技术，红油炒制技术，成品制作技术。

菜品种类：牛心、牛肝、牛肺、牛头肉、牛肚、牛百叶、牛肠、粉条、粉丝、丸子、萝卜、豆制品等。

项目特点：快餐、简餐项目，可在美食街、学校周围、小区附近、商业街开店或者设摊经营。

利润分析：根据当地消费水平合理定价，建议售价10~15元，毛利在65%以上。