

酸辣粉技术培训 重庆酸辣粉培训

产品名称	酸辣粉技术培训 重庆酸辣粉培训
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

酸辣粉技术培训 重庆酸辣粉培训

打工打不了一辈子，自主创业才是王道。俗话说，学会一个技术，致富整个家庭，一朝学艺，终生受益，结识长沙曾食坊，一生能赚钱！为了保证学员掌握一技之长，确保学员不花一分冤枉钱。学技术选正规培训学校拒绝中介。

长沙曾食坊为想小本创业的人士打造一个全新的创业平台！对想做酸辣粉的创业者、小本创业、大学生创业、农民工致富等人群报名学习。长沙曾食坊小吃培训学校签定培训合同，学会为止，全程真实材料实践动手，核心技术无保留传授，中途不收取任何杂费，让每一位创业者学到满意的技术。

曾食坊酸辣粉培训内容：

1：高汤制作

主要系统学习如何使用猪大骨、鸡架、水等食材熬制酸辣粉汤料。这里重点学习掌握汤料熬制时间、火候、调味等知识。

2：红油制作

第二步，主要系统学习如何使用天然健康的食材熬制酸辣粉红油。这里重点学习掌握熬制时间、火候、

技巧等知识。

3：香油制作

第三步，主要系统学习如何使用多种天然香料熬制酸辣粉香油。这里重点学习掌握熬制时间、火候、技巧等知识。

4：配菜制作

第四步，主要系统学习如何使用花生米、酸豆角等食材制作酸辣粉配菜。

5：肉臊子制作

第五步，主要系统学习如何使用五花肉、调和油、高汤、豆瓣酱、甜面酱等食材炒制肉臊子。这里重点学习掌握炒制手法、技巧、火候、时间等知识。

6：泡红薯粉

第六步，主要系统学习如何用开水泡红薯粉。这里重点学习掌握泡粉时间、温度、存放等知识。

7：煮粉装碗

第七步，主要系统学习如何用开水烫粉。这里重点学习掌握烫粉手法、技巧、碗底调味、放汤料、放配菜等知识。

【上课时间】

不限制学习时间，随到随学，学会为止。一般3天左右，视个人情况而定。

【上课方式】

按照详细酸辣粉培训标准的比例配方，老师一对一教学，学员亲自动手操作，反复练习，直到做出满意的口味为止，不限定学习时间和材料。