

洛阳小吃培训|洛阳早餐|包子|千层饼|白吉馍|培训

产品名称	洛阳小吃培训 洛阳早餐 包子 千层饼 白吉馍 培训
公司名称	洛阳市七里香小吃培训
价格	.00/普通
规格参数	
公司地址	洛阳市七里河摩托大楼五单元三楼
联系电话	0379-60696713 13523625226

产品详情

洛阳哪有小吃培训|洛阳哪有早餐|包子|千层饼|白吉馍|培训

做麻辣粉的步骤是非常简单的，关键就在于放料。

原料：粉条，葱末、姜末、蒜泥，豌豆尖、香菜、炸菜丝、香芹末、酱油、醋、辣椒油、香油，猪油、炸酥的花生豆和黄豆，花椒粉、胡椒粉、味精、鸡精，盐、芝麻，还有用鸡汤或骨头煲的老汤。首先，把干粉条放进50到60度的水中，泡10分钟，把粉条泡软。然后，再烧上一锅水，烧水的时候，拿一个大碗把芝麻、姜末、蒜泥、香芹、花椒粉、味精、鸡精、胡椒粉、盐、酱油、醋、香油、辣椒油放入碗中，再放入高汤、葱花和猪油，用来打底。当锅里的水开时，把泡软的粉条放进锅内汤一下，大粉半分钟就可以了，盛出放进有底料的碗中，最后再把豌豆尖放到热水中汤一下，加上炸菜、炸酥的花生豆和黄豆，还有香菜，地道的四川小吃麻辣粉就算做完了。位于洛阳市涧西区七里河摩托大楼后的七里香小吃培训，是一家具有取材广泛、制作简便、风味独特、品种多样、适应区域广的专业小吃培训机构。培训班开班近十年，培养了大批小吃专业能手，使多少人走上了致富道路，这也是我们办班培训的宗旨。培训班王老师是一位特别敬业有耐心的老师，对学员长期跟踪保证每位都能单独开店，受到了来自全国各地学员的好评，多次被评为餐饮培训界先进。传授内容有香辣油，秦镇米皮，凉皮，擀面皮，大骨鸡汤红油米线，麻辣粉，凉面，武汉热干面，川味担担面，香辣面，油泼面，土豆粉，砂锅牛肉烩面，白吉馍，小笼包，生煎包，水煎包，油饼，豆腐脑，糊辣汤，香脆馄饨，酥脆大油条等特色小吃的制作过程及配方。本小吃培训承诺：免费品尝，免费试听，现场理论和实践，包教包会，随到随学，吃住免费，赠送配方。投资小，见效快，风险低，利润高。培训费：1000元随便学。电话 13523625226 qq 1036392212
地址河南洛阳七里河摩托大楼浦江宾馆旁院内五单元三楼。乘车路线：在洛阳火车站乘102、103电车、11、40、50、公交车、东花坛乘9路公交车到七里河下车即到。在关林市场乘15路公交车到建设路泰山路口下车即到。生意做遍不如开店，口味好才能生意好，热忱欢迎各位小吃爱好者来电咨询，实地考察