

秘制牛杂培训教学班

产品名称	秘制牛杂培训教学班
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

秘制牛杂培训教学班

萝卜牛杂是广州的一种特色小吃，采用上等牛骨、鸡架熬汤、然后再将处理好的各类牛杂放入汤里慢慢煲出香味，*后再加入切好的萝卜相互渗透、吸取，浑然一体。这样做出来的萝卜牛杂，产品香浓味鲜，滋味可口。

课程内容

- 1：学习萝卜牛杂汤底制作方法
- 2：学习如何处理各种牛杂食材
- 3：学习如何炒制牛杂材料
- 4：学习如何处理萝卜

5：学习牛杂辣椒酱制作方法

6：学习萝卜牛杂成品制作方法

7：学习原材料和设备采购渠道

教学流程：

理论讲解：1.由师傅介绍项目技术所需原材料，包含不同的材料的作用、不同配比造成的影响等；2.学习不同口味变换之间的联系；3.项目技术拆解分析及市场行情介绍；4.原材料采购的选择、成本、预算控制等等；

实操指导：1.老师面对面教学，实操演示并拆解技术过程；2.学员现场备原材料，老师旁边检查指导；3.学员实战操作，老师在旁指导，随时指出失误操作；4.操作流程回顾，反复练习；5.老师分析操作误区并更正；6.制出成品，老师品尝总结；