

# 长沙学肠粉的做法培训

产品名称	长沙学肠粉的做法培训
公司名称	长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	长沙市雨花区时代阳光大道西600号红星厨师学校
联系电话	13135218825 13135218825

## 产品详情

肠粉又叫布拉蒸肠粉，是一种米制品，也叫拉粉、卷粉、猪肠粉，是广东的一种传统小吃。有人说“肠粉最早是在抗日战争时期的泮塘荷仙馆创制”。还有人说“肠粉起源与广东，在清朝末期，广州街头就有人叫卖了”。

培训课程：

主料、辅料的选择认识、初加工方法。

肠粉米的选择、清洗、配米、泡发制作。

肠粉浇汁的调配制作。

辅料：鲜肉、虾仁、猪肝、牛肉等腌制。

粉调肠粉、石磨肠粉的制作。

肠粉蒸制的技巧、火候。

培训内容：1.开店流程讲解，包括店面的选址、人员配备、物资采购等。2.项目技术详细批解，包括原材料的选择，采购，口味的变换、配比等。3.店铺经营小技巧，创造财富。

示范讲解：1.老师一对一的示范，讲解技术。2.老师实践操作中带领你回忆理论学习阶段中的开店的技巧，原材料的选择，采购，成本、预算。

自我实践：1.自己备原材料，老师旁边检查指导。2.自己操作所有流程，制作出成品，老师旁边检查指导。3.学员自我思索，老师引导，熟透操作流程。