

筒骨粉早餐培训学筒骨粉

产品名称	筒骨粉早餐培训学筒骨粉
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

筒骨粉，湖南衡阳地道口味，起源于美丽的雁城；其精华在于筒骨汤，选用猪后腿骨，此处骨头较粗，可容纳大量的骨髓，配以天然山泉水，加以家制作工艺，煤火3小时熬制成奶白色的美味筒骨汤。筒骨汤营养价值高，研究显示骨头汤已被健康组织列为对人体健康有益的七大饮品，筒骨汤含有的胶原蛋白、钙质、多种维生素成分，具有补钙养颜，添骨髓，增血液，减缓衰增强人体造血细胞的能力，不仅滋身养颜，更是可口飘香，汤鲜味美，适合各年龄人群食用。

培训内容

讲述筒骨粉的主原料认识及基础知识。

讲解各种调料的作用及分类、选料、配比及加工。

辅料的配制及方法。

火候、撒料食用方法。

未售完半成品的保存方法

红星鹏飞小吃培训是一家从事餐饮小吃技术培训的学校,目前已经培训了几万名学员,开店成功率高,如果您也想参加小吃培训,欢迎您与红星鹏飞联系!zhengzong技术、制作标准化,无保留教学,系统化教学,详细配方,易学易懂、无需任何基础要求。