

湖南米粉培训长沙早餐米粉培训

产品名称	湖南米粉培训长沙早餐米粉培训
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

长沙人喜欢吃米粉，米粉分圆粉跟扁粉两种，长沙市民大多偏好食扁粉，因为扁粉比起圆粉来优势就是比较容易入味，要知道米粉本身是没有任何味道的，全靠汤来调味。所以汤头是一碗米粉的关键。再说码子，长沙人管放在米粉里面的配菜叫码子，有煨码跟炒码两种。所谓煨码就是事先做好了码子用小火煨着保温，粉下出来后直接把做好的码子盖在上面；而炒码，是在点粉的时候临时用小锅炒出来的配菜，这样码子新鲜而且味道好些，所以比煨码贵，一般常吃的码子有肉丝，酸辣，红烧肉，牛肉，牛杂等。

长沙米粉各式口味

煨码系列：冬菇菜心、酸辣、肉丝、牛肉、牛杂、红烧肉、红烧排骨、红煨猪蹄。

炒码系列：凤尾腰花、酸辣肚尖、土匪猪肝、开味土鸡、芹菜香干、辣椒炒肉。

长沙米粉做法培训：

- 1、长沙米粉的系统讲述；
- 2、长沙米粉原料的选购；
- 3、长沙米粉食材的预加工；
- 4、长沙米粉加工的基本标准；
- 5、长沙米粉加工的工艺步骤；
- 6、长沙米粉经营定价原则；

7、系列调味品及原料的货源渠道；

8、经营选址与生意技巧,投资分析，经营管理。