

# 灌香肠做法配方培训腊肠技术培训

产品名称	灌香肠做法配方培训腊肠技术培训
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

### 灌香肠做法配方培训腊肠技术培训

毫不夸张的说，一到了冬天，家家户户挂的密不透风的腊肠。秘制香肠，比普通香肠口感更饱满。咸、甜、麻、辣，还有一股发酵过的醇香味儿。

秘制香肠学习内容：

- 1、食材准备猪肉、肠衣的选择
- 2、食材处理调料配比猪肉的清洗方法、腌制技巧
- 3、调料配比辣椒粉、花椒的选择配比
- 4、制作工艺灌肠手法、注意事项、机器安全操控
- 5、成品晾晒时间的把控、风干的方法、晾晒的成品晾晒技巧

理论学习：

- 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，轻松创造财富。

示范讲解：

- 1.专业老师手把手的实战示范，讲解技术。

2.老师实践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。