

长沙培训螺蛳粉的学校

产品名称	长沙培训螺蛳粉的学校
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

螺蛳粉为广西柳州小吃，具有酸、辣、鲜、爽、烫的独特风味，位居柳州风味小吃之首。它由柳州特有的软韧爽口的米粉，加上酸笋、木耳、花生、油炸腐竹、黄花菜、鲜嫩青菜等配料及浓郁适度的酸辣味和煮烂螺蛳的汤水调合而成，因有奇特鲜美的螺蛳汤，使人吃一想二。另外，店家会另外配备有卤猪脚、酿豆腐泡、卤鸭脚、卤蛋等等风味小吃供顾客自由选择。

培训时间

不限制学习时间。包教包会，学会为止。一般一个项目3天左右，视个人情况而定。学校承诺：传授zhengong配方；现场实践学习；支持免费技术升级；包教包会！让每位学员高高兴兴的来，开开心心的走！

实操学习

- 1.螺蛳粉专用干米粉的浸泡方法
- 2.香浓螺蛳汤的熬制方法
- 3.炒螺的制作方法
- 4.木耳，萝卜干等配菜的浸泡和制作方法
- 5.油爆香酥花生制作方法
- 6.卤鸭脚、卤猪手、卤鸡蛋、卤鸭翅等特色卤菜制作
- 7.螺蛳粉专用飘香辣椒红油的制作
- 8.酸笋，酸豆角的制作

9.腐竹的炸制方法

10.特色干捞螺蛳的制作