

# 湖南学牛肉粉培训

|      |                         |
|------|-------------------------|
| 产品名称 | 湖南学牛肉粉培训                |
| 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

牛肉粉是一道常见的面食，主要原料由牛肉、汤底、面条组成，成品色泽红润、味道鲜美，夹一块秘制牛肉放在嘴里咀嚼，越嚼越有滋味，一碗牛肉粉吃完，意犹未尽，下次还得来吃。

传授品种

学习：牛肉面、牛腩面、肥肠面、猪脚面。

课程内容

- 1：学习牛肉粉高汤制作方法
- 2：学习牛肉粉原料处理方法
- 3：学习牛肉粉秘制红油制作方法
- 4：学习牛肉食材的处理和腌制方法
- 5：学习各种牛肉粉臊子制作方法
- 6：学习如何处理干米粉
- 7：学习牛肉粉成品制作方法
- 8：学习原材料和设备采购渠道

红星鹏飞学习过程：

师傅亲手操作并口头指导，学员边看、边听、边记、边学。

学员亲自操作，师傅旁边指导。

学员及师傅均认为掌握相关技术方可结业。

理论指导开店经验及相关注意事项。

提供学员所需采购设备及原料的供应市场。