

湖南杀猪粉技术教学湖南杀猪粉培训

产品名称	湖南杀猪粉技术教学湖南杀猪粉培训
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

长沙红星鹏飞厨师培训学校厨师培训中心，有师傅，jishujingzhan，教学有方。学校环境优美，设备齐全，是你学习技术的场地，是您创业圆梦的摇篮。厨艺培训来长沙，要选就选红星厨师培训学校。红星厨师培训学校传授您zhengzong的技术，保证您学有所成，满载而归。

杀猪粉听名字就知道其有特色，就算不是声名远扬，但是其实实在是湖南地方一道特色粉面。在过去小编作为湖南人，肯定是不知有杀猪粉之名，更不用讲湖南有那么多地方特色名小吃。如今杀猪粉逐步在湖南永州其他地方以及湖南周边省份城市得到传播，杀猪粉的市场在一点点的扩大，杀猪粉也将成为一道独特的餐饮创业项目。

杀猪粉的学习品种：

猪肉、猪血、猪小肠、猪肝、猪瘦肉，筒子骨，排骨等

湖南杀猪粉实际操作内容

- 1.杀猪粉等的原料、配料的选取、初加工与保存。
- 2.各种料的作用及分类，香辛料包的选材、配方、配比及煨制。
- 3.高汤的制作，猪身、猪血、猪小肠、猪肝、猪瘦肉等材料的处理
- 4.杀猪粉等主料及配料的全部制作流程。
- 5.学员实践学习杀猪粉的制作工艺及流程。
- 6.根据学员地域不同和学员要求，调制出适合当地味型的面(粉)。
- 7.复习制作技术，独立完成产品的制作。

