

# 湖南牛肉粉技术培训

产品名称	湖南牛肉粉技术培训
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

湖南牛肉粉是种既可以作早餐又可以当主餐的特色美食,对于爱吃粉的长沙人而言“一天不吃粉,就浑身不精神”,很多人在吃湖南牛肉粉时,更是要一口气把牛肉粉汤喝光才算吃了碗完整的牛肉粉,可见牛肉粉的好味道。牛肉粉中包含了牛肉、牛腩、牛杂以及红烧肉等五六种非常受欢迎的码子,而且牛肉粉老少皆宜非常适合湖南人的口味习惯。在湖南牛肉粉的操作上,比较适合店面经营,而且对店面的要求也不大,只需要能够摆放几张桌椅和炉灶即可。

### 牛肉粉实际操作内容

- 1.牛肉面(粉)等的原料、配料的选取、初加工与保存。
- 2.各种香辛料的作用及分类,香辛料包的选材、配方、配比及煨制。
- 3.高汤、稍子、红油、麻油、卤水的的制作
- 4.牛肉面(粉)等主料及配料的全部制作流程。
- 5.学员实践学习牛肉面的制作工艺及流程。
- 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。
- 8.反复实践操作,熟练操作流程。
- 9.多种开胃菜的制作方法。