

津市牛肉粉培训湖南学牛肉粉

产品名称	津市牛肉粉培训湖南学牛肉粉
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是一家培训餐饮各类特色小吃技术、早餐夜宵技术培训、特色酱卤培训，冷饮奶茶培训，特色湘菜培训等、属于长沙市人力资源和社会保障局dingdianpeixun机构，提供的配方传授、详细过程教学；创业者无需任何餐饮经验，学校引进新技术以薄利多销的模式让广大餐饮创业者以小本创业方式快速开店；学校宗旨：教学质量有保证！技术配方不保留！售后指导有保障！我们的宣传口号是：做每一位学子成功路上的垫脚石、为餐饮创业者打开致富的大门！。

牛肉粉风味独特，受到人们的喜爱，除了品味以外，喝上一碗香气诱人、鲜味浓郁的牛肉原汤也是一种美味的享受，人们都把它当做早餐、午餐、晚餐、休闲食品，随时随地都在吃。

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。

津市牛肉粉培训品种：

红烧牛杂牛腩（粉，面）、香辣牛肉粉（粉，面）、红烧排骨（粉，面）、木耳肉丝（粉，面）、酸菜榨菜，虎皮鸡蛋制作