

卤粉培训做法长沙卤粉培训

产品名称	卤粉培训做法长沙卤粉培训
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

桂林米粉的制作不简单，成品外表洁白光亮、细滑、柔韧，米粉往往是一团只有一根。具体的制作方法是：用清纯的漓江水，将桂林大米泡涨，研磨化为浆并滤干，揣成粉团煮热，然后压榨出根根米粉，再在水中团成一团，因为经过了反复揣揉，因此筋力极好。做出来的米粉本身淡而无味，做成美味的桂林米粉关键在卤水。店家熬制的卤水都有各自的绝招，一般每家店都不同，而且一般不将配方外传，作为商业秘密。虽然各家不同，但是制作方法大同小异，一般是用豆豉、八角、桂皮、甘草、草果、小茴香等香料坐锅，放入猪肉、猪骨、牛肉、下水等，再加入三花酒、罗汉果等配料，先用武火煮沸，然后用文火精心熬制，方能制出香气扑鼻味道纯美、营美丰富的卤水，与米粉拌和，佐以油炸花生或蒜末、葱花、芫荽、辣椒，那味道堪称好极了，而且吃了一回忘不了。米粉分为米粉(圆的)和切粉(扁的)。

培训课程：

主料、辅料的选择认识、初加工方法。

培训米粉鲜汤的熬制、调味方法。

培训辅料：支竹、牛肉、酸笋制作。

培训飘香油制作方法。

培训各种品种桂林米粉制作流程。

培训肉质、卤汤、鲜汤等材料的保管与存放。

培训各种产品成型过程、售卖方法。