

# 贵阳花溪牛肉粉培训，花溪牛肉粉加盟找贵州汇大美食

产品名称	贵阳花溪牛肉粉培训，花溪牛肉粉加盟找贵州汇大美食
公司名称	贵阳市南明区汇大餐饮技术咨询个体服务中心
价格	3800.00/人
规格参数	贵阳花溪牛肉粉:汇大 配方:培训
公司地址	贵阳市南明区遵义路306贵解放大厦1单元23层7号
联系电话	15329005350

## 产品详情

(汇大  
美食电话：153

29005350) 贵阳花溪牛肉粉培

训，贵州花溪牛肉粉加盟，花溪牛肉粉配方找[贵州汇大](#)

美食。贵阳花溪牛肉粉不论是早餐、中餐还是晚餐都非常受欢迎，特别是在贵州、四川、重庆、云南、湖南、湖北、广西、广东、浙江一带。于是很多有头脑的人都在学做花溪牛粉，打算自己开店。可是你学的技术好不好，做出来的牛肉粉好不好吃，直接关系到你的盈利问题。所以学花溪牛肉粉就要学最好的技术及配方。那么，贵阳那里有花溪牛肉粉培训?贵州汇大餐饮技术推广中心是贵阳最早从事贵阳花溪牛肉粉技术培训机构，师资、技术都是非常雄厚的。

花溪牛肉粉发源地贵阳花

溪地区，是贵州的一道特色名小吃，其独特的汤料

，[汇大美食](#)

贵阳花溪牛肉粉由多种名贵中草药精心严格制作，做出的牛肉粉与众不同，汤鲜味美，肉香。吃过的人赞不绝口。[汇大花溪牛肉粉](#)

选用上等黄牛，精制米粉，多髓牛骨，熬成鲜浓原汤，加上爽滑的蒸气米粉，配以醇香的牛肉，添上开胃的泡酸菜，点缀以新鲜元须，如果您能吃辣，加上贵州特有的香炒辣椒面，一碗热气腾腾、色香味俱全的牛肉粉跃然呈现。

培训时间：包教包会，学5天左右，学不会免费再学，直到学会为止，中途不再收任何费用。

培训内容：1、所需香料认识及处理；2、认识熬汤所需材料及清洗；3、高汤的熬制（含药包配方及比例）；4、牛肉的制作（原汤牛肉、红烧牛肉粉、泡椒牛肉粉制作）；5、卤鸡蛋、卤豆腐、卤牛肉、卤猪蹄等卤味技术（含配方及比例）；6、辣椒的制作（油辣椒、糊辣椒的制作、炸尖椒/小米椒的制作）；7、泡菜制作；8、煮米粉(不包括米粉制作)及成品上桌

汇大美食贵阳花溪牛肉粉，值得你学习！早一秒学习，早一步致富。

贵州汇大美食技术推广中心 联系人：周经理 手--机：15329005350 邮--箱：[2646593571@qq.com](mailto:2646593571@qq.com)  
网--址：<http://www.gzhdms.com> 地--址：  
贵阳市南明区遵义路306号玉君佳苑23层6号(火车站出口200米元和国际旁)