

专业面食培训牛肉面担担面小面包子馒头油条

产品名称	专业面食培训牛肉面担担面小面包子馒头油条
公司名称	成都蜀味香餐饮技能培训中心
价格	1800.00/个
规格参数	
公司地址	成都中铁瑞景2期6-1409
联系电话	13550200874

产品详情

成都蜀味香培训实体店面食培训最新的培训内容

- 1、四川自制辣椒面的制作方法，辣椒的选择和辨认(核心技术)
- 2、四川自制香辣红油的制作方法油温的掌握，(核心技术)香料的辨别(核心技术)
- 3、面食高汤的熬制和循环，保存和调味(核心技术)
- 4、常见碗料的调制、红汤、清汤、干拌、少汤等。(核心技术)
- 5、红烧牛肉面臊子的制作方法
- 6、红烧排骨面的面臊制作方法
- 7、各种常见杂酱面的制作方法
- 8、酸辣粉的面臊和制作方法
- 9、红烧肥肠的制造方法、清洗和选料
- 10、砂锅米线的制作方法和调味
- 11、清汤面的制作方法和调味
- 12、泡椒鸡杂的制作方法和调味
- 13、泡椒猪肝面(牛肉面)的制作方法和调味
- 14、四川抄手的制作方法和调味、清汤、红汤、藤椒等各种口味

15、凉面的制作方法和调味

16、四川水饺的制作方法和调味、红油、糖醋等

17、担担面的制作方法和调味

18、卤肉面的制作和卤水的调制制作调味。

19、各种炒饭的制作、蛋炒饭、黄金炒饭、肉末豇豆炒饭、酸菜肉丝炒饭、回锅肉炒饭等

20、手工刀削面的制作方法和刀工

21、宜宾燃面的制作 铺盖面的制作、和面和做法、机制面的和面、压面机的操作

，包材料、包食宿、学会为止，一期不会下期再学，学费1800我们是一对一个老师带很多徒弟，

我们尽量让每个学习的创业者学习到真正的实际操作经验

以下是选学内容具体费用，看具体学习的内容再定。

1、包子的包子馅的调制配方制作、发面的过程配方和制作、成型（包子馒头单学800元）

2、馒头的配方制作和蒸制

3、无矾油条的配方和制作（油条单学600元）