酸辣粉技术培训 正宗酸辣粉技术培训

产品名称	酸辣粉技术培训 正宗酸辣粉技术培训
公司名称	长沙湘味轩教育咨询有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	湖南省长沙县泉塘街道板仓南路26号尚都花园三期7栋208、209、213、214、215、222号
联系电话	18374888225

产品详情

酸辣粉技术培训

“ 酸辣粉 ”调味料的调制和浇苕的种类：“ 酸辣粉 ”所用浇苕，如同面条浇苕一样制作，使用酸食的主要有“ 肥肠苕 ”、“ 凉粉苕 ”、“ 排骨苕 ”等，其中尤以“ 肥肠苕 ”最为著名。“ 肥肠苕 ”分为“ 酸辣肥肠粉 ”和“ 原汤肥肠粉 ”，即酸辣口味和鲜咸口味。调味主要用胡椒粉、红油辣椒、葱花、酱油、芽菜、芹菜粒、醋、香菜、大头芽粒（四川的一种蔬菜）、油酥黄豆、味精等组成。 烫氽酸辣粉的汤，以煮肥肠、猪耳等艘熬制的浓白色的原汤。 具体操作是：将醋、红油辣椒、酱油、味精、芽菜放入汤碗中，注入原汤，将粉入锅中烫制后挑入碗内，撒上芹菜、香菜、大头芽、酥黄豆即可。 长沙食为天酸辣粉培训项目: 1---酸辣粉粉条的选用与泡制 2---汤料的比例配方和熬制的方法; 3---红油的制作与中药的应用 4---果子油的制作 5---肉沫、肉酱的加工方法; 6---七香麻椒油的加工方法; 7---特制榨菜的制作 8---配料的比例.种类{保管};
酸辣粉学习费用：技术转让费、资料费600元随到随学，学会为止。 “ 重庆酸辣粉 ”是纯天然绿色食品，由于价廉物美，是重庆城乡间广为流传的传统名小吃，长期以来一直深受人们的喜爱，其特点是“ 麻、辣、鲜、香、酸且油而不腻 ”！素有“ 天下第一粉 ”之美名。酸辣粉是以红薯粉为主料，能健脾开胃，预防便秘，是重庆酸辣粉特有的风味。 冬季吃暖身，夏季吃开胃。经常食用酸辣粉能保护人体皮肤，延缓衰老，也有很好的减肥功效。让人流连忘返，回味悠长。在竞争如此激烈的今天，特色名小吃是餐饮界取胜的重要法宝。“ 重庆酸辣粉 ”以其价廉物美口味独特的优势在全国各大城市销售异常火爆。如此好吃又赚钱的小额投资项目，现如今可不是那么容易找到的。
酸辣粉培训项目: 1---酸辣粉粉条的选用与泡制 2---汤料的比例配方和熬制的方法; 3---红油的制作与中药的应用 4---果子油的制作 5---肉沫、肉酱的加工方法; 6---七香麻椒油的加工方法; 7---特制榨菜的制作 8---配料的比例.种类{保管};

长沙湘味轩餐饮培训： 微信电话18374888225

联系人：陈杰,

咨询QQ：3065955258

联系我学两样送两样更多优惠请拨183 7488 8225

湘味轩我们是长沙唯一一家指定培训点，欢迎来电了解！！！
打工不如自己创业，俗话说，学会一个技术，致富整个家庭。加入长沙湘味轩，轻松致富创业