

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。烫余酸辣粉的汤，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，回味无穷。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