

特色早餐培训 粉面包点培训

产品名称	特色早餐培训 粉面包点培训
公司名称	长沙食为天小吃培训有限公司
价格	1280.00/套
规格参数	
公司地址	湖南省长沙市雨花区井湾子女子大学对面红星农民新村57栋
联系电话	0731-83979508 15580929219

产品详情

长沙早餐培训 特色粉面包点培训

培训内容：

鱼粉类（黄骨鱼粉面，鱼头粉面，鲫鱼粉面）

牛肉粉类（红烧牛肉粉面，麻辣牛肉粉面）

羊肉粉类（羊肉粉面）

原味汤粉类（肉丸三鲜粉）

酸辣粉，虎皮鸡蛋 荷包蛋 酸豆角 凉拌海带 榨菜丝 酸萝卜等

长沙食为天小吃培训技术学校，提前联系即可随到随学，常年招生！

提前预约1人学费2人来学！

Tel：15580929219（微信号就是手机号）

QQ在线：2685605839【曾师傅】

公司总部热线：0731-83979508

公司地址：长沙市雨花区韶山南路湖南女子大学对面农民新村57栋！（如需发位置请加微信号）

培训课程安排：

- 1、选择制作高汤的材料；
- 2、牛肉粉大骨高汤的独家配方及高效熬汤方法；
- 3、讲解香辛料的作用及分类、选料、配比及加工；
- 4、一次性制作出百碗标准味道的汤底技巧；
- 5、津市牛肉粉干粉选择和浸泡技术；
- 6、高汤、稍子、红油、麻油、卤水的制作及保存；
- 7、肉质、卤汤、鲜汤等汤汁的制作及保养；
- 8、五香牛肉、牛腩、鲜肉、酸辣粉的烹调技术；
- 9、秘制红油与辣椒油的制作方法；
- 10、特色酸豆角、酸榨菜及蒜液的配制等。

培训时间：老师一对一授课，包教包会,学会为止。不限制学习时间,一般5天左右，视个人情况而定。

课程安排：

各种产品的材料选择和运用

相关调味料的选择和功能；

各种产品的配置及实际动手操作；

产品的批量出品和销售；

开店明厨及暗厨的配置；

经营技巧。

特色炸鸡翅培训是保定孙大妈小吃培训学校非常火爆的培训课程。可以搭配炸鸡柳一起学习。

炸鸡翅，为一道菜。该菜以鸡翅为主料，辅以必要的佐料，通过腌渍、调面糊、沾粉、炸制等工序制作

而成。鸡翅主要的调味就在腌渍的步骤，所以腌的好坏、够不够入味，对味道的影响会很大，腌鸡翅的腌料通常会使用味道浓郁的材料，虽然项目很多但是份量通常都不多，这样才能保持鸡肉本身的原汁原味不流失在腌汁里，在腌料份量较少的情况下，要腌到均匀且入味就相对不那么容易了。在腌渍的过程中要掌握的诀窍就是腌料要先调匀，让腌料中每一种成分的味道都均匀了之后，再将鸡翅放入，之后要尽量将腌料在鸡翅表面上抹均