

# 桂林米粉培训

产品名称	桂林米粉培训
公司名称	武汉佳肴汇饮食文化传播有限公司
价格	1780.00/月
规格参数	
公司地址	武汉市武昌区中山路633号万金国际广场2栋2726(武昌火车站旁)
联系电话	13387571755 13387571755

## 产品详情

关于桂林米粉，有许多传说，有人说是当年秦始皇派兵修筑灵渠的时候，士兵们发明的。有人说是意大利人马可波罗来到桂林时候，发现了这个东西，把它带到了意大利，就改造成了今天的意大利通心粉。

在桂林米粉的发源地—桂林雁山区甲山乡敦睦村，有这么一个传说：很久以前，桃花江边有个摆渡的后生叫睦哥，他家境贫寒，心地善良，守着一个年老多病的母亲度日。桃花江边有两个村子的人，为了争夺土地和山林，祖祖代代械斗不已。睦哥见了非常痛心，也劝说过很多回，终因人微言轻，无济于事。一天傍晚，睦哥正准备回家，忽然看见一只凶猛的鱼鹰从空中俯冲下来，叼起一条鲤鱼正要腾空，说时迟，那时快，睦哥举起鱼叉掷向鱼鹰，救下了鲤鱼。

那鲤鱼是龙王的小女，为了报答睦哥，给睦哥留下了几根鲤鱼须，要他拿回去做，并且将制作方法如此这般地告诉了他。睦哥盛上一碗给老母亲吃了，顿时，母亲头发也黑了，皱纹也没了，病也好了，腰板也硬朗了。米粉的香气，从睦哥的屋子里跑出来，飘啊飘，飘了十几里。附近的人闻香而来，争着要睦

哥教他们做桂林米粉这好吃的东西。睦哥要求停止械斗才能教他们制作方法，他们答应了。睦哥就教他们照着鲤鱼传授的方法，做出了米粉。举行正式的仪式那天，两个有仇的村子里的男女老少都来了，摆下了隆重的米粉宴。两个村的族长，向睦哥跪拜，指天为誓，世代和好，永不械斗！

后来，这两个村子并成了一个村，取名“睦邻里”，又叫“敦睦村”，就是敦促和睦的意思。方圆几十里的人慕名而来，到这个村子来学做米粉，渐渐，桂林的许多地方都有米粉了。

桂林米粉的制作不简单，成品外表洁白光亮、细滑、柔韧，优质米粉往往是一团只有一根。具体的制作方法是：用清纯的漓江水，将桂林优质大米泡涨，研磨化为浆并滤干，揣成粉团煮热，然后压榨出根根米粉，再在水中团成一团，因为经过了反复揣揉，因此筋力极好。做出来的米粉本身淡而无味，做成美味的桂林米粉关键在卤水。店家熬制的卤水都有各自的绝招，一般每家店都不同，而且一般不将配方外传，作为商业秘密。虽然各家不同，但是制作方法大同小异，一般是用豆豉、八角、桂皮、甘草、草果、小茴香等香料坐锅，放入猪肉、猪骨、牛肉、下水等，再加入三花酒、罗汉果等配料，先用武火煮沸，然后用文火精心熬制，方能制出香气扑鼻味道纯美、营美丰富的卤水，与米粉拌和，佐以油炸花生或蒜末、葱花、芫荽、辣椒，那味道堪称好极了，而且吃了一回忘不了。米粉分为米粉(圆的)和切粉(扁的)。

**徐善贤：湖北襄阳人从事粉面行业21年。2008-2010在襄阳赛家金多名店出品店长一职2011年在佳肴汇教授襄阳牛肉面、秘制牛肉面、原味汤粉、新农牛肉面、桂林米粉、酸辣粉等，主管学校粉面技术培训和产品研发；家族世代经营粉面生意已经有几十年历史，客源稳定、生意火爆。拥有独家工艺，采用上等精面，优质牛肉，骨汤精华，配以独特配料，运用秘制纯味中草药，汤味香浓，飘香数米，让人闻香止步，让顾客在吃粉面过程中畅快淋漓，吃完后神清气爽。**

陈继远：高级烹调师，行业经验20年，曾任北京红辣椒饭店、重庆三峡豪华游轮“玉祥号”厨师长。2008年1月加入武汉蔡林记任技术研发、技术指导团队，并参与三镇民生甜食馆、起乐蛋糕的创店策划和饮食技术指导，陈大师在早点、生烫牛肉面、财鱼面、鳝鱼面、重庆小面等方面取得了得天独厚的造诣，现任佳肴汇高级技术培训师、新品研发师、营养分析师等要职。全心全意的为创业学员们保驾护航。

培训内容:

五香牛肉粉 牛腩粉 酸辣笋尖粉 什锦米粉 卤鸭米粉 叉烧米粉 榨菜肉丝粉 香菇鸡肉粉 排骨米粉 肉丸粉 猪肚粉 鸡蛋粉 牛排粉 番茄肉酱粉 鲜汤米粉 牛肉米粉 蛋花米粉 鲜肉米粉 腊汁米粉 肚片米粉 三鲜米粉 菌汤米粉 麻辣米粉 酱汁米粉 杂烩米粉等.

培训费用:

1780元包教包会，包吃包住，中途不再收费，根据个人能力不限制学习时间，学会为止。一般4天左右可完全掌握。

培训课程:

- 1.桂林米粉的基础知识与经营方法。
- 2.桂林米粉卤水的配方和熬制
- 3.桂林米粉高汤的熬制。
- 4.桂林米粉牛肉的卤制，肉皮酥的制作。
- 5.脆皮豆、酸笋的制作，叉烧的制作。
- 6.各式桂林米粉制作流程。

7.肉质、卤汤、高汤等材料的保管与存放。

8.店面经营的选址原则、原料设备的采购途径。

9.投资预算及风险回避，店面经营的技巧与管理方法。