

# 花溪牛肉粉培训-贵州大盛餐饮培训

产品名称	花溪牛肉粉培训-贵州大盛餐饮培训
公司名称	贵州大盛餐饮管理有限公司
价格	1.00/个
规格参数	价格:电议或面议 教学:一对一教学 地址:贵州省贵阳市观山湖区金阳商业步行街G区G2栋3楼8号
公司地址	贵州省贵阳市观山湖区金阳商业步行街第G幢G2单元3层7号
联系电话	0851—84828020 17784995660

## 产品详情

### 花溪牛肉粉培训-贵州大盛餐饮培训

贵阳花溪牛肉粉、风味独特，深受各地人们喜爱?，免加盟费、全套技术支持、牛肉粉名师手把手指导、香料配方毫无保留、学员完全实际操作、开店指导且还包含传授优质经营服务细节。入学前您还可先免费品尝，若品尝味道您满意后您再报名学习，直到您学会学满意为止，诚实做人、踏实做事，您的满意是我们不懈的追求！

贵州花溪牛肉粉发源地贵阳花溪区，凭借以独特丰富的口味优势赢得绝大多数美食者的喜欢。很多流行菜渐行渐远，离开人们的视线，唯独花溪牛肉粉一支独放，是贵州的一道特色名小吃，其独特的汤料，由多种名贵中草药精心严格制作，做出的牛肉粉与众不同，汤鲜味美，肉香。吃过的人赞不绝口。花溪牛肉粉其风味的独特，受到人们的青睐，除了品味以外，喝上一碗香气诱人、鲜味浓郁的牛肉原汤也是一种美味的享受，人们都把它当做早餐、午餐、晚餐、休闲食品，随时随地都在吃。

因为贵阳花溪牛肉粉品种多、口味全、物美价廉。溪牛肉粉选用上等黄牛，精制米粉，多髓牛骨，熬成鲜浓原汤，加上爽滑的蒸气米粉，配以醇香的牛肉，添上开胃的泡酸菜，点缀以新鲜元须，如果您能吃辣，加上贵州特有的香炒辣椒面，一碗热气腾腾、色香味俱全的牛肉粉跃然呈现。经我们多年的精心配制，用独特的配方、中药料精制而成，现学校已培训了来自全国各大城市的若干学员，而且还帮助他们成功的创业，让他们获得了从事餐饮行业人生的第一桶金。

掌握贵阳花溪牛肉粉配方是关键，配方上乘而不贵，回味悠长.....

配方优势：贵阳花溪牛肉粉绝不是将牛肉简单放在水里熬制这么简单，而是需要用到独特的配方和工艺才能造就的口感，清香味浓、，让人一吃难忘。

## 花溪牛肉粉

花溪牛肉粉做法：

- 1、将牛肉洗净切成大块入锅煮至半熟捞起，用净锅加水、糖色、香料烧开放入一半牛肉煮至熟透，捞出、切成5厘米长、3厘米宽的薄片；
- 2、另一半牛肉切成见方小丁用小火炖，泡的酸莲白切成长块状，茼蒿切成节待用；米粉放入开水锅中烫透，捞入面碗内，再将切好的牛肉片和炖熟的牛肉丁、酸莲花白、茼蒿放于粉上，舀入原汁汤、混合油、味精、花椒粉、胡椒即可。
- 3、原料及调料新鲜黄牛肉1000克，米粉按人配需要量、泡酸莲白、酸菜（用青菜或白菜制成）、牛油、葱、花椒、八角、山奈、草果、沙仁、香叶、回香、桂皮、盐、\*辣椒、茼蒿、味精等适量。

## 营养价值

牛肉本身营养自然不必说，另外花溪牛肉的肉烂酥嫩、粉滑绵韧、汤清味浓，辣烫鲜香，令人百吃不厌。

## 烹饪关键

- 1、肉片要切得薄，米粉必须要烫透心，为保证汤清，最好不要加酱油和油辣椒，糊辣椒面按各人的口味放，原汤要加上适量的盐，味不够根据口味再加。
- 2、牛肉粉最重要的是汤！这一步都属于秘制牛肉原汤，采用高品质的牛肉原料，添加了多种秘制调料而成。

## 在哪里学牛肉粉？

就在贵州省贵阳市观山湖区金阳商业步行街G区G2栋3楼8号，其特色专业中有“牛肉粉”制作，完全可以满足学习者的需要。而且明显是专业的教学，实实在在的效果。

## 花溪牛肉粉加盟？

如果你已经学会了如何自己制作贵州花溪牛肉，还需要花钱去加盟吗？授人予鱼，不如授人以渔。教会你制作方法，比什么都强！

贵州大盛餐饮培训学校是餐饮培训业界著名品牌。学校专业从事：“特色粉面、中式烹调、烧烤、中西式面点、时尚冷热饮品、风味小吃、特色火锅、卤菜、西式快餐、糕点烘焙”等技术研发与培训。其中，中式烹调：“牛肉粉、羊肉粉、肠旺面、烧烤、烤鱼、火锅、炒菜、卤菜、小吃”等系列；全能西式：“蛋糕类、面包类、点心类、裱花类、月饼、西式冻品、西式快餐”等系列；时尚饮品：“咖啡、奶茶、奶盖、慕斯、冰沙、奶昔、果汁、冰点、冰粉”等系列。

学校常年招生，随到随学，包教包会，从零开始学，入学即签订培训协议，学不会可免费再学，中途不再收任何费用。经学校多年来培养造就了一批又一批餐饮业的老板及专业技术人才，并建立起完善的服务保障体系。我们还为学员免费提供开业前的各项指导，店面设计策划及筹备工作等，真正做到让学员创业无忧。

学校教学设施齐全，环境舒适，师资力量雄厚，各项规则制度完善。理论与实践融为一体，一次交费学习，长期同类技术免费服务与升级，学校在社会中树立了良好的口碑，成为广大餐饮创业者、美食爱好者充电学习的必要首选单位。2016年，贵州大盛餐饮培训学校，成为社会公众认可的重点厨艺培训学校之一。

地址：贵州省贵阳市观山湖区金阳商业步行街G区G2栋3楼8号

电话：0851-84828020 17784995660 17784985660