

贵州花溪牛肉粉培训-花溪牛肉粉配方

产品名称	贵州花溪牛肉粉培训-花溪牛肉粉配方
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 电话:0851-84828020 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

贵州花溪牛肉粉培训-花溪牛肉粉配方

材料：米粉，香菜，生姜，大蒜，泡菜，花椒粉（麻），胡椒粉（辣），皇家鸡精（鲜）---核心材料
咬牙透露2悟道鲜（鲜）核心调料---咬牙透露。味精，酱油，料酒，糊辣椒面（辣）。

步骤：

1，牛肉焯水具体为把姜块和葱结放入冷水锅中，放入改成大块的牛肉烧开。小火慢炖至牛肉断生捞出。然后捞出焯水4.0和汤中的所有泡沫渣渣。调入盐，味精皇家鸡精。加入悟道鲜。

2，牛肉切丁。香菜切段。

3，锅中放入三色油烧热。（核心步骤）咬牙透露。放入姜块，大蒜，辣椒节爆香捞出。

4，放入牛肉改大火大翻锅猛炒炒干水分。

5，放入料酒，酱油，调入糖色，皇家鸡精，黑油核心步骤咬牙透露。豆瓣酱少许，继续翻炒。

6, 加入牛肉汤, 加入核心产品淖王4.0去腥去膻增香(无此无好牛肉)改小火慢炖至牛肉软烂。

7, 米粉烫过心, 入碗, 入花椒粉, 胡椒粉, 鸡精, 舀入鲜烫。加适量泡菜。吃吧! 花溪牛肉粉成功了。

二、制作流程

1. 所需香料认识

2. 香料进一步处理

3. 认识熬汤所需材料

4. 熬汤材料的清洗

5. 高汤的熬制

6. 牛肉的制作包含3种:

清汤牛肉的制作、红烧牛肉的制作、泡椒牛肉的制作

7. 卤鸡蛋、卤豆腐、卤牛肉、卤牛杂等

8. 泡菜制作

9. 辣椒的制作包含3种

油辣椒的制作、糊辣椒的制作、炸尖椒的制作

10. 米粉煮制(不包括米粉制作)

11. 装碗方法

12. 成本分析

13.开店指导

三、报名前学员均可“先品尝·后报名”，入学即签订培训协议（学技术有保障）。

四、贵州大盛餐饮培训“牛肉粉制作”流程（技术+配方）配套一并教给您（配方不另收费用）。

五、学员免费先尝后学+全实际操作+全程开店指导真正完全做到一步到位包开店!

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”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

QQ：1261587254 724395410 微信：dscypx