

# 麻辣烫，关东煮，萝卜牛杂技术培训

产品名称	麻辣烫，关东煮，萝卜牛杂技术培训
公司名称	长沙蒸才食学餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	长沙市雨花区洞井街道中意一路908号城南汽配大市场17栋2层
联系电话	0731-89917770,0731-89917771 15575941871

## 产品详情

咨询热线：1.5.5.7.5.9.4.1.8.7.1(微信同号)

咨询QQ：2.6.8.1.9.5.1.2.6.3 赵老师

培训项目：萝卜牛杂技术培训、浏阳蒸菜技术培训、德园包子技术培训、黑色经典臭豆腐培训、罗家经典臭豆腐培训、餐饮培训、小吃培训、甜品奶茶培训

萝卜牛杂已成广东文化的一部分。有人说，认识广州就得从萝卜牛杂开始，也有人说，没吃过萝卜牛杂的人算不上真正的广州人。如果你曾到过珠三角，却未曾吃过一碗萝卜牛杂，你的美食之旅一定是带着点遗憾的。现在广州乃至整个珠三角各大步行街，都会有卖萝卜牛杂的小店。

长沙蒸才食学萝卜牛杂培训内容：

- 1.各类原料刀工练习；
- 2.各类原料预处理方法；
- 3.高汤熬制技术；
- 4.汤底配料秘方；
- 5.牛杂的制作方法；
- 6.原料、酱料保存技术；
- 7.各种酱料制作技术；
- 8.调味料制作技术。

长沙蒸才食学萝卜牛杂培训品种：

传授牛肝、牛心、牛肺、牛肚、牛肾、牛肠、白萝卜的清洗处理方法，秘制牛杂汤底的煮制，海带、猪红、面筋、莲藕等配料的烫制等。师傅一对一手把手训练，亲自制作，直到做出色香味合格为止。

培训项目：萝卜牛杂技术培训、浏阳蒸菜技术培训、德园包子技术培训、黑色经典臭豆腐培训、罗家经典臭豆腐培训、餐饮培训、小吃培训、甜品奶茶培训

咨询热线：1.5.5.7.5.9.4.1.8.7.1(微信同号)

咨询QQ：2.6.8.1.9.5.1.2.6.3 赵老师

长沙蒸才食学网址：<http://www.zcsxpx.com>

公司地址：长沙市雨花区汽车南站过渡站旁（中意一路860号城南汽配大市场17栋2楼锅气食足餐厅旁）