湖南羊肉粉培训 正宗遵义羊肉粉培训

产品名称	湖南羊肉粉培训 正宗遵义羊肉粉培训
公司名称	长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	长沙市雨花区时代阳光大道西600号红星厨师学校
联系电话	13135218825 13135218825

产品详情

湖南羊肉粉培训 正宗遵义羊肉粉培训 长沙红星鹏飞厨师职业培训学校项目学习需知：

1红星鹏飞厨师职业培训学校培训中心的培训以一流的品质低廉的价格，响应政府的号召扶持中小创业者，帮助学员成功创业。

2、红星鹏飞厨师职业培训学校培训中心的培训项目以实践为主，以学好为准。所学项目都要经过实际操作考核。

学羊肉粉创业不需加盟.长沙的小吃创业平台。

长沙红星鹏飞红星厨师培训学校培训中心就是你学习羊肉粉的平台，自己创业不需加盟，完全掌握羊肉粉的核心技术，不受制于人特点： 长沙红星鹏飞红星厨师培训学校培训中心羊肉粉培训操 作:煮。羊肉洗净切成块放入锅中用大火煮沸，去浮沫后改用小火炖，捞出摆齐用重物压紧，冷却5小时后切成3厘米宽、5厘米长的薄片。米粉用凉水泡透去掉酸味，放入沸水锅中烫透，用漏勺捞出装入面碗内。将羊肉片

铺在粉上，舀入调好盐味的原汁汤、羊油，放入煳辣椒粉或辣椒油，再放入味精、花椒粉、芫荽、葱花即成。 贴士：羊肉切得越薄越好，辣椒油要鲜红，用羊油来制。煮羊肉时要放干辣椒、冰糖、陈皮、料酒、老姜等，不能有腥臊味。

好消息：欢迎各位创业朋友前来报名，免学费，只收取报名费1888元，任意学习六个项目，告别打工，小本创业。[红星鹏飞] 提前预约1人学费可以两个人来学

时代阳光大道西600号红星鹏飞学校

长沙小吃培训网址 http://www.cshxpf.com/

湖南小吃培训网址　http://www.ssxcjm.com/

特色小吃培训网址 http://www.slf58.com

想创业，找红星鹏飞

教学理念：诚信教学，保证品质，共创社会价值；全天候接受小班报名，滚动式开班，专业技师手把手教学。 教学优势：1、专业技师手把手教学，2、免费提供开店指导3、终生免费技术升级

长沙红星鹏飞小吃培训技术学校，提前联系即可随到随学，常年招生！