

学做小吃开酸辣粉店 长沙酸辣粉培训

产品名称	学做小吃开酸辣粉店 长沙酸辣粉培训
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	红星鹏飞:哪里可以学习酸辣粉 酸辣粉:学习正宗酸辣粉配方哪里学得到 湖南长沙市雨花区:汽车南站附近
公司地址	长沙市雨花区时代阳光大道西韶山路口
联系电话	15674872431

产品详情

学做小吃开酸辣粉店 长沙酸辣粉培训 学习酸辣粉做法

红星鹏飞厨师培训学校联系人：唐老师

红星鹏飞厨师学校总部报名咨询电话：15674872431
凡是拨打本机号码或者加微信联系唐老师学一样送一样

红星鹏飞联系微信：15674872431

红星鹏飞厨师学校24小时qq在线咨询；2286903624

酸辣粉培训项目：

- 1—酸辣粉粉条的选用与泡制
- 2—汤料的比例配方和熬制的方法；
- 3—红油的制作与中药的应用
- 4—果子油的制作
- 5—肉沫、肉酱的加工方法；
- 6—七香麻椒油的加工方法.

重庆酸辣粉介绍

酸辣粉很早以前流传于四川民间，它取材当地手工制作的红薯粉，味以突出酸辣为主而得名，由于价廉物美，长期以来一直深受全国人们的喜爱。主要以香、麻、辣、酸、鲜为特色。酸辣粉是以红薯粉为主料，能健脾开胃，预防便秘，是重庆酸辣粉特有的风味。冬季吃暖身，夏季吃开胃。经常食用能保护人体皮肤，延缓衰老，也有很好的减肥功效。享有“天下粉”之美誉，一年四季都可经营。

酸辣粉培训

- 1.讲述酸辣粉的发展史及特色特点。
- 2.参观酸辣粉的制作流程。
- 3.泡粉及熬汤，酸辣粉干粉发泡及烫粉的技巧。
- 4.红油制作，香脆花生、香脆黄豆制作。
- 5.肉沫、芽菜榨菜炒制技术。
- 6.调味配料、鲜酸汁的制作。
- 7.肥牛、肥肠、羊肉、荷包蛋酸辣粉制作方法。
- 8.肉质、高汤、鲜汁等材料的保管及存放方法。

不限制学习时间,包教包会,学会为止。一般4天左右，视个人情况而定。

利润分析提示:

1. 以上分析为产品毛利润,不包括房租、水电、煤火.人员工资等。
2. 地区不同.季节不同,原材料的成本就不同,可适时调整菜品的零售价格,以保证合理的利润。
3. 地区不同.地段不同.营业时间.营业面积.装修档次.服务水平.产品定位.消费水平不同,产品定价也不同。
4. 以上分析仅供参考,不做投资依据.具体店面经营指导由培训中心市场专员另行指导。