

早餐原味汤粉培训 长沙学做原味汤粉

产品名称	早餐原味汤粉培训 长沙学做原味汤粉
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韶山路口
联系电话	15674872431

产品详情

早餐原味汤粉培训 长沙学做原味汤粉

原味汤粉王，潮汕美食，品种繁多，但是都有个鲜明的特色，就是清淡鲜美，充分体现食物原汁原味的口感和滋味，这样除了好吃，也更好的保存了食物的营养价值。在这些美食当中，原味汤粉王特别的出色，汤底透亮鲜美，配菜新鲜细嫩，香味自然馥郁，吃过之后，不温不火，清心爽胃。湘味轩小吃培训总部推荐的本套原味汤粉王课程您学会之后，可以去菜市场周边，美食小吃街，工业区周边等地开个原味汤粉王店。

制作流程技术：

- 1.原味汤粉制作材料的认识和选用
- 2.底汤配方及熬制技术、熬制时间以及熬制火候
- 3.肉、猪杂、排骨等的处理方法
- 4.秘制红油的制作方法
- 5.粉码的搭配技巧和保鲜方法
- 6.开胃小菜的制作方法

培训品种：

- 1.猪骨原味汤粉、面
- 2.猪排原味汤粉、面
- 3.红烧肉原味汤粉、面
- 4.三鲜原味汤粉、面

原味汤粉培训流程：

- 1、教学员采购制作汤粉所需粉类及配菜
- 2、老火靚汤所需主料

- 及辅料的处理与煲制
- 3、各种配菜的处理改刀及腌制方法
- 4、各种粉的发泡技巧、四季不同的发泡时间的把握
- 5、辅料的准备及处理方法
- 6、配菜的汤
- 制技巧
- 7、不同粉的汤制火候的把握
- 8、带学员采购所需设备
- 9、后期技术跟踪、与指导