

湖南常德米粉培训

产品名称	湖南常德米粉培训
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

牛肉粉：流传已有四百多年历史。清初实行“政王归流”政策，随之出现了一次人口大迁移。牛肉粉就是南北人口迁移而形成的南北饮食文化融合的产物。随着时间的推移，湖南津市人对米粉的制作摸索出更多更好的方法，口味也越来越丰富以前“下粉”被叫做“碗粉”，盖码不光是几片牛肉了，有了“红绕牛肉”、“麻辣牛肉”、“牛排”、“牛杂”……，“糞粉”被称为“炖粉”火锅里不再只是牛肉汤，各种各样的牛肉钵：清炖的、红烧的，牛肉、牛腩、牛肚、牛排骨……

长沙红星鹏飞卤菜美食培训牛肉粉实际操作内容

- 1.牛肉面（粉）等的原料、配料的选取、初加工与保存。
 - 2.各种香辛料的作用及分类，香辛料包的选材、配方、配比及煨制。
 - 3.高汤、稍子、红油、麻油、卤水的的制作 4.牛肉面（粉）等主料及配料的全部制作流程。
 - 5.学员实践学习牛肉面的制作工艺及流程。
 - 6.根据学员地域不同和学员要求，调制出适合当地味型的面(粉)。
 - 7.复习制作技术，独立完成产品的制作。 8.反复实践操作,熟练操作流程。 9.多种开胃菜的制作方法。
- 牛肉粉投资利润分析:生牛肉17元/斤,通常一斤生牛肉煮熟后有6两左右。熟牛肉约为28.4元/斤,加上0.9元香料,合29.3元/斤。以平均每碗放2.5钱牛肉算,每碗牛肉约0.74元;粉为1.1元/斤,每斤两碗,每碗为0.55元;猪油,14元/斤的肥肉能制出7两熟油,合20元/斤,每碗粉两钱,则要0.4毛钱,而如果在菜场买6元/斤制好的熟油,每碗只需0.12元;每碗需要辣椒0.15元;自制红油约8.5元/斤(7.5元菜油加1元的辣椒),每碗粉加红油两钱,约0.17元;香菜每斤4元,每碗粉需约3钱,为0.13元;每30碗粉需1斤酱油,以2元/斤,则每碗为0.067元;醋也为每碗为0.067元;葱3元/斤,每碗粉需葱约3钱,每碗为0.1元。用较好的材料,每碗牛肉粉的成本为2.37元。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.ssxcm.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!