

长沙酸辣粉培训

产品名称	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	
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

重庆酸辣粉简介：“重庆酸辣粉”是重庆城乡间广为流传的传统名小吃，主粉由红薯，红苕，豌豆按优秀比例调和，然后由农家用传统手工漏制而成。

“重庆酸辣粉”是纯天然绿色食品，由于价廉物美，长期以来一直深受人们的喜爱，其特点是“麻、辣、鲜、香、酸且油而不腻”！素有“天下第一粉”之美名，酸辣粉行业的品牌是华飞四季旺。“重庆酸辣粉”以其价廉物美口味独特的优势在全国各大城市销售异常火爆。“酸辣粉”是四川城乡间广为流传的传统小吃之一。“重庆酸辣粉”分为两种：一种为“水粉”，即用红薯淀粉自己调配制作的；另一种为“干粉”，即加工成粉条状的干粉条。由于干粉条制作的酸辣粉较为简易方便，一般都采用干粉的制作方法。而“水粉”的调制操作就相对复杂一些。招生对象：

想学习酸辣粉制作，想自主开店创业的学员。培训内容：选料、高汤熬制、红油熬制、醋汁配制等。教学安排：老师一对一授课，随到随学，包教包会，学会为止，不限制学习时间，一般3-6天左右，视个人情况而定。费用包含：

技术转让费、材料费、资料费、中餐费、住宿费、三年技术升级费等，中途不收任何费用。

正宗重庆酸辣粉的基本特点：一、粉要软而有韧性，柔而有劲道，外表晶莹剔透，二、味道麻、辣、鲜、香、酸且油而不腻，即要能达到麻而不苦，辣而不燥，鲜而纯正，酸而不瘠、香而厚实有回味，吃完后，口齿留香，不乏味，且汤色红亮，二者必须满足。食材营养：酸辣粉主料粉条里富含碳水化合物、膳食纤维、蛋白质、烟酸和钙、镁、铁、钾、磷、钠等矿物质；粉条有良好的附味性，它能吸收各种鲜美汤料的味，再加上粉条本身的柔润嫩滑，更加爽口宜人。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！