湖南牛肉粉技术培训 长沙早餐米粉培训

产品名称	湖南牛肉粉技术培训 长沙早餐米粉培训
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韶山路口
联系电话	15674872431

产品详情

长沙牛肉粉技术培训 湖南牛肉粉培训

以鲜、香、辣、热著称。主要原料是牛肉和米粉，采用精制米粉经开水烫制后浇以牛肉和牛肉汤等佐料（俗称码子），味道香辣可口，喝汤更感全身通泰。在原祖传秘方基础上摸索出一套自己独特秘方和操作工艺，开发了许多新式品种。可广泛适用全国各地。其口味与全国知名加盟米粉店相比有过之而无不及

津市牛肉粉是津市有名的食品，作为地方特产，也能成为人们常食用的食品，可见其美味。津市牛肉粉范围极广，在全国各地几乎都有店铺卖，不过还是发源地湖南常德的津市牛肉粉够味儿。津市牛肉粉味道鲜美，香滑不油，与长沙臭豆腐共为湖南两大特色风味小吃。

牛肉粉 津市牛肉粉 湖南津市牛肉粉 常德津市牛肉粉

湖南津市牛肉粉培训详细介绍：

湖南津市牛肉粉

正宗津市牛肉粉，原味津市牛肉粉培训-津市牛肉粉技术培训 津市牛肉粉培训

湖南小吃常德津市牛肉粉快速赚钱。1280元学会正宗常德津市牛肉粉全套技术。快速上手，立即挣

钱。湖南津市牛肉粉， 津市牛肉粉是湖南常德津市有名的小吃， 清朝雍正年间新疆维吾尔人来到湖南常德津市将维族牛肉文化与本地米粉文化结合成就了闻名遐迩的湖南常德津市牛肉粉。
津市牛肉粉味道鲜、香、热、辣，汤汁晶莹透明，牛肉软烂而不散。 津市牛肉粉世代相传，结合现代口味，津市牛肉粉在祖传秘方基础上摸索出一套自己独特秘方和操作工艺，津市牛肉粉还开发了许多新式品种，可广泛适用全国各地，津市牛肉粉的口味与全国知名加盟米粉店相比有过之而无不及

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

学牛肉粉技术长沙有牛肉粉培训班

培训内容 ●湖南牛肉面(粉)●湖南牛杂面（粉）●湖南牛腩面（粉）●撒尿牛肉面（粉）●各地特色牛肉面(粉)●等

培训课程安排

1.讲述牛肉面的背景来源及发展史。

2.参观牛肉面的全部制作流程。

3.牛肉面店面经营器具、设备的配制及使用。

4.讲解香辛料的作用及分类、选料、配比、及加工。

5.高汤、稍子、红油、麻油、卤水的的制作及保养。

6.牛肉、牛杂及其他配料的选材及加工方法。

7.肉质、卤汤、鲜汤等汤料的制作及保养。

8.店面经营的选址原则、采购途径。

9.店面经营的经营原则、投资预算及风险回避。

实操内容

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。

正宗牛肉粉培训 正宗湖南牛肉粉培训 湖南牛肉粉是种既可以作早餐又可以当主餐的特 色美食，对于爱吃粉的长沙人而言“ 一天不吃粉，就浑身不精神 ”，很多人在吃湖南牛肉粉时，更是要一口气把牛肉粉汤喝光才算吃了碗完整的牛肉粉，可见牛肉粉 的好味道。牛肉粉中包含了牛肉、牛腩、牛杂以及红烧肉等五六种非常受欢迎的码子，而且牛肉粉老少皆宜非常适合湖南人的口味习惯。在湖南牛肉粉的操作上，比 较适合店面经营，而且对店面的要求也不大，只需要能够摆放几张桌椅和炉灶即可。