

# 桂林米粉做法和配方 桂林卤粉高汤熬制培训

产品名称	桂林米粉做法和配方 桂林卤粉高汤熬制培训
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

桂林米粉做法和配方 桂林卤粉高汤熬制培训 传说讲秦始皇派史禄率民工开凿灵渠，灵渠修通了，秦始皇由丞相李斯陪同，微服游览桂林山水。秦始皇有个嗜好，爱用鲤鱼须、鱼肚来下酒。来到漓江一看，哇，漓江里的鲤鱼用手就可以捞到，于是秦始皇叫船家赶快弄来了很多鱼，又给了很多钱。一餐不知道要用多少条鲤鱼才炒得出一碗，秦始皇在漓江上游了半个月，杀了成千上万条鲤鱼。急得漓江里的鲤鱼王乱跳，发誓要把秦始皇的游船拱翻，让他葬身鱼腹！河伯知道了警告说：“帝王之事乱来不得，你赶紧另想办法吧”。鲤鱼王急中生智，用大米磨浆制成了鱼须(米粉)、鱼肚(切粉)。秦始皇吃了，拍案叫绝，从此桂林米粉就问世了。

长沙红星鹏飞培训内容：

- 1、了解原料、配料及机器的选取、初加工与保存。
- 2、选材、配方、配比。3、制作全流程及技巧；
- 4、专业的老师，一对一的教你技术，免费策划开店方案
- 5、切实的指导店面招牌的设计6、全面的指导个性化菜单设计
- 7、终身免费技术升级，强大的学员信息数据管理技术支持

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！