

长沙夫妻肺片培训学习正宗的夫妻肺片

产品名称	长沙夫妻肺片培训学习正宗的夫妻肺片
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

长沙夫妻肺片培训学习正宗的夫妻肺片 清朝末年，在四川成都街头巷尾便有许多挑担、提篮小卖凉拌肺片的小贩。用成本低廉的牛杂碎边角料，经过精加工后，使其风味别致，价廉物美。特别受到拉黄包车、脚夫和穷苦学生们的喜爱。

在20世纪30年代，四川成都有一对摆小摊的夫妇，因制作肺片精细讲究，颜色金红发亮，麻辣鲜香，风味独特，加之他们夫妻俩配合默契、和谐，一个制作，一个出售，小生意做得红红火火，一时顾客云集，供不应求。由于采用的原料都是牛的内脏，而这些原料的来源大都是不食内脏的回民所丢弃的，所以当时被称作“废片”。因其价廉味美，既受买不起肉食但又想吃荤的贫民的欢迎，又受爱其美味的市民的追捧，很快就打响了名气。成了当时挑担、担篮小卖的“废片”中最具特色、最受欢迎的一种。因夫妻二人总是配合默契，所以，被称作为“夫妻肺片”，一直流传至今。

【培训内容】

一、夫妻肺片主料

牛肉、牛腱、牛肚、牛杂头皮、牛筋、牛金钱肚、猪顺风牛口条、牛百叶、牛肝、牛心、脱骨凤爪、肘花

二、夫妻肺片辅料

红油、拌菜汁、花生仁、蒜水、芝麻、香菜

三、保存方法

- 1.未售完半成品储存
- 2.二次售卖方法
- 3.真空包装技术培训等

【教学保障】

包教包会，中途不再收费，根据个人能力不限制学习时间，学会为止。一般5天左右可完全掌握。

【培训课程】

- 1、香辛料认识与卤汤调制
- 2、牛杂等全牛系列处理。
- 3、全牛系列卤制与时间火候控制。
- 4、卤素菜处理与卤制。
- 5、卤汤保养与卤菜保管。
- 6、夫妻肺片制作。

红星鹏飞厨师培训学校面向全国招生：湖南 长沙 常德 张家界 湘西 怀化 邵阳 永州 郴州 岳阳 益阳 娄底 湘潭 衡阳 株洲 广州 贵阳 四川 黑龙江 内蒙古 安徽 河北 湖北 武汉 咸宁 黄石 鄂州 黄冈 孝感 天门 荆州 荆门 随州 襄樊 宜昌 十堰 恩施 潜江 仙桃 神农架 合肥 广西 江西 浙江 贵州 南昌 九江 新余 萍乡 吉安 赣州 鹰潭 上饶 景德镇 宜春等等，长沙红星鹏飞学校专业培训小吃技术多年，你值得选择。欢迎各地热爱美食有想学小吃的朋友来学校实地考察学习！