

长沙酸辣粉培训 湖南酸辣粉培训

产品名称	长沙酸辣粉培训 湖南酸辣粉培训
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

长沙酸辣粉培训 湖南酸辣粉培训 酸辣粉培训项目:

1---酸辣粉粉条的选用与泡制

2---汤料的比例配方和熬制的方法;

3---红油的制作与中药的应用

4---果子油的制作

5---肉沫、肉酱的加工方法;

6---七香麻椒油的加工方法;

7---特制榨菜的制作

长沙红星鹏飞酸辣粉培训流程

- 2、原料、配料、设备、工具、机器、认识鉴别、操作要领；
- 3、原料、配料、设备、采购方案、及最低合格；
- 4、原料存放、保鲜技术；
- 5、配料存放，醋味培训技术；
- 6、开店选址指导；
- 7、店面装饰设计；
- 8、开店销售方案；
- 9、经营管理方案；

实操练习

- 1、各类原料选购品尝；
- 2、各类原料预处理方法；
- 3、秘制红油炒制技术；
- 4、汤底制作技术；
- 5、酸汤配备制做技术；
- 6、辣汤配备制作技术；
- 7、花生炸配料制作技术；
- 8、红薯粉的预处理方法；

- 9、薯粉泡水后保存方法；
- 10、海鲜味配料制作方法；
- 11、酥肉配料制作方法；
- 12、果香配料制作方法；
- 13、牛肉配料制作方法；
- 14、干制炒制独家技术；
- 15、原料+粉、配比实操重点训练；
- 16、各种配料制作保存方法。

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！