长沙螺蛳粉培训学螺蛳粉汤底

产品名称	长沙螺蛳粉培训学螺蛳粉汤底
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

长沙螺蛳粉培训学螺蛳粉汤底

鲜、酸、爽、烫，辣味也是它的独特之处。它由特有的软韧爽口的米粉，加上酸笋、花生、油炸腐竹、黄花菜、萝卜干、鲜嫩青菜等配料及浓郁适度的酸辣味和煮烂螺蛳的汤水调合而成，因有奇特鲜美的螺蛳汤，使人吃一想二。未尝其味先观其色便会令人垂涎欲滴，红通通的是漂浮在上面的一层辣椒油，绿油油的是时令青菜，鲜美的螺蛳汤渗透每一根粉条，螺蛳粉中的辣椒油与普通的辣不同，此种带着有侵略性的辣，嫩滑香酥得让人忘了本位 。

螺蛳粉之所以叫做"螺蛳粉"，是因为它的汤是用螺蛳熬成的缘故。外地人可能不习惯螺蛳粉汤辣和腥的味道，而这恰恰是螺蛳粉大的特色。精心熬制的螺蛳汤具有清而不淡、麻而不燥、辣而不火、香而不腻的独特风味 。

地道的螺蛳粉都会带着一股浓浓的奇葩的"臭"味，这股"臭"味来源于螺蛳粉里的酸笋，它是新鲜笋经工艺发酵后酸化而成的，其味道让许多人"退避三舍"，但懂得欣赏它的内涵的人，就会知道，它是香而不腐的，闻之开胃，想之流涎，吃之打滚 。

长沙红星鹏飞螺蛳粉培训：

1、螺蛳粉的泡制与螺蛳汤的熬制方法

2、螺蛳粉专用辣椒油熬制

3、腐竹．木耳．花生．酸豆角．酸笋等配菜制作

4、螺蛳粉煮制制作和原料存放、保鲜技术

5、红油螺蛳粉制作及进货渠道提供

螺蛳粉技术培训介绍：

传授全套技术，核心技术和配方，螺蛳粉原材料进货渠道，螺蛳粉开店要注意的事项等等。

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！

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，技师手把手教学。

教学优势：1、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！