

# 长沙学做早餐粉培训机构 学做早餐汤粉地方

产品名称	长沙学做早餐粉培训机构 学做早餐汤粉地方
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

长沙学做早餐粉培训机构 学做早餐汤粉地方

长沙红星鹏飞确保每一位学员亲手操作，确保手把手教学！习我们技术的5大保障百分之百：100%传授配方 100%正宗技术 100%实践学习 100%学不会退款 100%后续支持！

长沙红星鹏飞专业早餐培训学校

一。红星鹏飞早餐汤粉制作流程技术

- 1.选择制作高汤的材料，
- 2.高汤材料的处理。然后制作高汤文火熬6-8个小时
- 3.四类码子（或哨子即盖在粉面上的肉食）的选料和煨过程及配料和香料，
- 4.秘制红油的制作方法，

湘源地早餐汤粉培训品种

- 1.红烧牛肉（或牛腩。牛杂）粉/面
- 2.红烧肉粉/面
- 3.红烧排骨粉/面
- 4.三鲜粉粉/面
- 5.肉丝粉/面

早餐人人得吃，且可全天营业——（长沙红星鹏飞）可做项目有：津市牛肉粉、桂林卤粉、鱼粉、炸酱面、担担面、炒粉、羊肉粉、包点|各种馅料包子。白馒头。玉米馒头。烧麦。葱花卷。辣卷|、油条、豆浆、麻球、饺子、小笼包、稀饭、酱香饼、千层饼、老家肉饼、茶叶蛋等等……

粉店：津市牛肉粉+炒粉

粉店：津市牛肉粉+桂林卤粉+炒粉

粉店：津市牛肉粉+炸酱面

粉店：津市牛肉粉+担担面+炒粉

粉店：炸酱面+担担面+桂林卤粉

粉店：津市牛肉粉+鱼粉

粉店：鱼粉+担担面+羊肉粉

粉店：津市牛肉粉+混沌+饺子

……

面点店：包点+油条+稀饭+豆浆

面点店：包点+茶叶蛋+稀饭+豆浆

面点店：包点+油条+麻球+稀饭

面点店：小笼包+饺子+稀饭+豆浆

面点店：包点+饺子+稀饭+豆浆

面点店：包点+稀饭+茶叶蛋

面点店：包点+津市牛肉粉+饺子+炒粉

面点店：包点+酱香饼+稀饭+豆浆

……

早餐摊：酱香饼+稀饭+豆浆

早餐摊：千层饼+茶叶蛋+稀饭+豆浆

早餐摊：酱香饼+肉饼+稀饭+豆浆+茶叶蛋