

长沙肠粉培训湖南学做肠粉

产品名称	长沙肠粉培训湖南学做肠粉
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

长沙肠粉培训湖南学做肠粉 肠粉在广东是最为普遍的早餐，它看起来晶莹剔透，皮白如雪，薄如蝉翼，吃起来鲜香满口，细腻爽滑，还有点韧劲，让人吃后难以忘怀。其制作方法也很简单，在大网筛子上铺一块白布，将米浆浇上，隔水蒸熟成粉皮，在粉皮上放上馅料，卷成猪肠形，置于盘上，淋上熟花生油。生抽、辣酱即成。培训内容 1、米浆的磨制技术 2、米浆的配制技术 3、汤汁的熬制技术 4、蒸肠粉是技术及技巧 5、机器选购 6、材料选购 7、设备使用技巧 8、辣椒酱的制作 9、蒸米粉技术。培训过程 1. 讲述的肠粉发展史及基础理论知识。 2. 肠粉的制作技术与技巧 3. 肠粉配菜的制作技术与技巧 4. 红油麻油的制作方法 5. 高汤的制作流程与方法

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！