

# 萝卜牛杂培训我想学

产品名称	萝卜牛杂培训我想学
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

萝卜牛杂培训我想学 萝卜牛杂已成广东文化的一部分。有人说，认识广州就得从萝卜牛杂开始，也有人说，没吃过萝卜牛杂的人算不上真正的广州人。如果你曾到过珠三角，却未曾吃过一碗萝卜牛杂，你的美食之旅一定是带着点遗憾的。现在广州乃至整个珠三角各大步行街，都会有卖萝卜牛杂的小店。随着社会生活的发展，传统的美食文化也发生了巨大的变化，萝卜牛杂是广州传统口味的一种适合全国的新味道，能满足不同年龄的人食用，香气扑鼻，回味悠长、妙不可言。吃后口鼻生香，嘴、喉、胃清新舒畅，故而不上火，实属一绝。

- 一：萝卜牛杂的历史由来介绍讲解。
- 二：萝卜牛杂制作所需要的原料、配料、设备、工具等介绍讲解。
- 三：牛杂原料、配料、设备、采购方案、及最低价格介绍讲解。
- 四：萝卜牛杂底锅高汤的熬制和调配。例：十斤水加多少盐等，师傅讲解详细的调料比例。
- 五：牛杂食材的前期处理、存放。  
例：牛肠、牛肚、牛百叶、牛肝、牛肺等的清洗、去腥、等现场实操。
- 六：牛杂食材的制作。  
例：牛肠、牛肚、牛百叶、牛肝、牛肺等用什么煮、怎样使其入味、如何使制作的口感软硬适中。
- 七：牛杂台面料的介绍和制作。
- 八：师傅对学员整个制作过程做点评，相互留下电话，以便日后技术升级告知学员，方便学员在回家后制作的疑问电话咨询师傅！郑重承诺：包教包会+ 随到随学+ 手把手教学+ 学会为止 我们不加盟，不卖设备，所有的配方、配方比例、调料、采购点，制作方法，毫无保留的教给学员，让你不受加盟、供货、技术的一切限制，真真实实的学到技术，自主开店，开店指导。所有的项目都包教包会，技术不实退还全部学费；全实践教学；随到随学，不限时间学会为止。 好消息：欢迎各位创业朋友前来报名，免学费，只收取报名费1888元，任意学习六个项目，告别打工，小本创业。[红星鹏飞] 提前预约1人学费可以两个人来学时代阳光大道西600号红星鹏飞学校想创业，找红星鹏飞

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

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，专业技师手把手教学。

教学优势：1、专业技师手把手教学，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！