

## 湖南培训砂锅土豆粉的地方

产品名称	湖南培训砂锅土豆粉的地方
公司名称	南京百勺味餐饮管理有限公司
价格	888.00/个
规格参数	微信同号:微信同号
公司地址	全国
联系电话	18374888225 15895908183

## 产品详情

江西培训砂锅土豆粉的地方

### 【营养价值】

土豆的营养价值很高，土豆中含有淀粉、蛋白质、脂肪、糖类，还含有人体必须的21种氨基酸和维生素B1、B2、B6、C以及胡萝卜素、纤维素、钙、磷、铁、钾、钠、碘、镁和钼等。（每千克土豆含蛋白质19克、脂肪7克、糖类160克、钙110毫克、磷390毫克、铁9毫克。此外还含有丰富的VC、VB1、VB2、VB3、VB6和可分解产生VA的胡萝卜素以及大量的优质纤维素等）。土豆还是富含钾、锌的食物。它所含的蛋白质和VC，均为苹果的10倍，VB1、VB2、铁和磷含量也比苹果高得多。土豆中的蛋白质比大豆还好，最接近动物蛋白，含丰富的赖氨酸和色氨酸。被营养学家誉为“十全十美的食物”。

### 【食疗作用】

土豆味甘、性平、微凉，入脾、胃、大肠经；有和胃调中，健脾利湿，解毒消炎，宽肠通便，降糖降脂，活血消肿，益气强身，美容，抗衰老之功效。主治胃火牙痛、脾虚纳少、大便干结、高血压、高血脂等病症；还可辅助治疗消化不良、习惯性便秘、神疲乏力、慢性胃痛、关节疼痛、皮肤湿疹等症。

### 【美食简介】

土豆粉是一种著名的汉族小吃。起源于明朝宫廷，明亡后传入民间。因口味独特赢得世人称赞，流传至今，成为中华一代名吃。相传明朝御厨将土豆选料提粉、配料打芡、育香和面、沸水漏条、冷浴晾制，最终制成了土豆粉这一新面食。土豆粉烹饪后，色泽鲜亮、柔软筋颤、滑润爽口。

联系人：陈杰老师

小吃创业热线：183.7488.8225

小吃创业微信：183.7488.8225

打工不如自己创业，俗话说，学会一个技术，

致富整个家庭

学两个技术送两个技术

### 【培训内容】

酸菜土豆粉，海鲜土豆粉，砂锅牛肉土豆粉，鱼丸土豆粉，牛杂土豆粉，三鲜土豆粉，香辣土豆粉，麻辣土豆粉，排骨土豆粉，肥肠土豆粉，香菇鸡块土豆粉，砂锅火腿肠土豆粉，牛肉丸土豆粉，鲜鱼片土豆粉，香肠土豆粉

### 【课程安排】

1. 土豆粉粉条制作比例与注意事项
2. 土豆粉粉条成型原理
3. 砂锅的选用及处理，香辛料配方技术
4. 鲜汤的制作，调备老汤技术
5. 鸡、鸭、鱼、排骨等各类原材料腌制及处理
6. 香辣酱、麻辣酱的调制
7. 各种砂锅系列烹调技术
8. 各种调料的认识及采购信息
9. 店面选址及经营管理技巧

### 【培训时间】

一般3--7天，根据个人掌握情况而定。

### 【郑重承诺】

- 1.先来考察，满意再缴费学习。
- 2.一次性收费，中途不再收取任何费用，三年免费技术升级。
- 3.不限制学习时长，随到随学，学会为止，满意为止。
- 4.名师手把手教学，您自己亲手操作，包学包会。
- 5.免费提供专业开店指导服务。
- 6.免费提供菜单，装修参考资料。
- 7.学习期间包吃，有宿舍，住宿每天收取30元管理费。