

## 湖南培训桂林米粉的地方

产品名称	湖南培训桂林米粉的地方
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

江西培训桂林米粉的地方【美食简介】桂林米粉是历史悠久的汉族传统名小吃。以其独特的风味远近闻名。其做工考究，先将上好的早籼米磨成浆，装袋滤干，揣成粉团煮熟后压榨成圆根或片状即成。圆的称米粉，片状的称切粉，通称米粉，其特点是洁白、细嫩、软滑、爽口。其吃法多样。三味粉屋认为，制作最最讲究卤水的制作，其工艺各家有异，大致以猪、牛骨、罗汉果和各式佐料熬煮而成，香味浓郁。卤水的用料和做法不同，米粉的风味也不同。大致有生菜粉、牛腩粉、三鲜粉、原汤粉、卤菜粉、酸辣粉、马肉米粉、担子米粉等。美食桂林米粉成品【培训内容】五香牛肉粉，牛腩粉，酸辣笋尖粉，什锦米粉，卤鸭米粉，叉烧米粉，榨菜肉丝粉，香菇鸡肉粉，排骨米粉，肉丸粉，猪肚粉，鸡蛋粉，牛排粉等【课程安排】1.桂林米粉卤水的配方和熬制。2.桂林米粉高汤的熬制。3.桂林米粉牛肉的卤制，肉皮酥的制作。4.脆皮豆、酸笋的制作，叉烧的制作。5.各式桂林米粉制作流程。6.肉质、卤汤、高汤等材料的保管与存放。7.店面经营的选址原则、原料设备的采购途径。8.投资预算及风险回避，店面经营的技巧与管理方法。【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。