

江苏津市牛肉粉培训，学做牛肉粉要多少钱

产品名称	江苏津市牛肉粉培训，学做牛肉粉要多少钱
公司名称	南京百勺味餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	全国
联系电话	18374888225 15895908183

产品详情

????????????????????

一、津市牛肉粉培训项目介绍：

津市牛肉粉是全国闻名的一种地方风味小吃。津市生产米粉有着悠久的历史，早在清光绪年间，津市就有了生产米粉的店坊，生产的米粉又细又长。长期以来，不论男女老幼，都喜欢食用米粉，米粉油码分汉、回两大类：汉族油码主要有肉丝、肉片、红绕、红油、三鲜、炸酱、菌油、酸辣、卤汁、酱汁、蹄花、排骨、鸡丁、鳝鱼等10多种。回族油码更为丰富，主要有牛肉丝、牛杂、羊肉片、卤蛋、羊肚片、鸡丝、鸭条、卤汁、三鲜、炖牛肉、牛排、牛筋、红烧牛肉等10多种。米粉烫好装碗后，调以各种佐料，再盖上油码，餐食时，味美可口，独具风味。津市牛肉粉历史悠久，闻名三湘。

张军辉:1971年生，从事粉面行业23年。2003-2013在长沙百年名店杨裕兴总店，任店长一职；2014在鼎红教授秘制牛肉面、津市牛肉粉、原味汤粉、湘西鱼粉、桂林米粉、酸辣粉等，主管公司粉面技术培训和产品研发；家族世代经营粉面生意已经有几十年历史，在湖南多个城

市开有分店，客源稳定、生意兴隆。在粉面口味上充分运用了湖南粉面高汤的特色和独家特色炒码的优势，让顾客在吃粉面过程中畅快淋漓，吃完后神清气爽。

二、津市牛肉粉培训：

津市牛肉粉培训品种：红烧（麻辣）、

牛肉粉/面红烧、（麻辣）

牛杂粉/面红烧、（麻辣）

牛腩粉/面红烧排骨粉/面、

木耳肉丝粉/面、

三鲜粉/面肥肠粉/

面虎皮鸡蛋

卤海带

卤香干

卤香肠、等。香辣牛肉（粉、面）牛杂牛腩（粉、面）麻辣牛肉（粉、面）红烧排骨（粉、面）虎皮鸡蛋（粉、面）

餐饮培训小吃技术中心

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

加入餐饮培训轻松致富创业

学两个技术送两个技术

餐饮培训地址：全国各地 分校 联系我报销来回车票

您好！我们教技术免加盟费、学完就可以独立开店！有早餐饼、早餐汤粉、早餐包点、正餐、炒菜、快餐类、奶茶、冷饮、油炸技术、甜品、夜宵烧烤、酱板、霸王、卤菜、特色小吃等技术看到本信息请与湘源地陈老师联系有优惠！

三、津市牛肉粉培训项目内容：

1.选择制作高汤的材料；2.牛肉粉大骨高汤的独家配方及高效熬汤方法；3.讲解香辛料的作用及分类、选料、配比及加工；4.一次性制作出百碗标准味道的汤底技巧；5.津市牛肉粉干粉选择和浸泡技术；6.高汤、稍子、红油、麻油、卤水的制作及保存；7.肉质、卤汤、鲜汤等汤汁的制作及保养；8.五香牛肉、牛腩、鲜肉、酸辣粉的烹调技术；9.秘制红油与辣椒油的制作方法；10.特色酸豆角、酸榨菜及蒜液的配制等。