

镇江砂锅粉培训 江苏砂锅粉培训

产品名称	镇江砂锅粉培训 江苏砂锅粉培训
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	全国招生:全国招生
公司地址	全国
联系电话	18374888225 15895908183

产品详情

砂锅粉培训

砂锅粉培训

课程学费 ¥ 1500

培训周期3-5天能完全学会

上课时间9:00-12:00 14:00-18:00

开课日期随到随学/常年招生

关注人数18000

[点击查看详情》](#)

课程详情就业方向

本套砂锅粉课程您学会之后，可以去美食小吃街，商业步行街，商场超市，学校门口，工业区周边，夜市等地开个砂锅粉店。

课程简介

砂锅粉是贵州各地到处都有的一种砂锅美食，有多种口味供选择。多味滋砂锅粉采用上等猪骨、鸡架等食材熬汤；再用十几种天然中药材熬制砂锅粉底料，香味四溢，回味无穷，越是天冷吃得越是舒服，具有驱寒暖胃之功效。特别是感冒的人吃了，吃完大汗淋漓，周身痛快无比。

传授品种

学习：三鲜砂锅粉、鸡肉砂锅粉，猪排砂锅粉、牛肉砂锅粉、海鲜砂锅粉、杂酱砂锅粉。

课程内容

1：底料制作

第一步，主要系统学习如何使用调和油、牛油、葱姜蒜、豆瓣酱、天然中药材、豆豉等食材熬制砂锅粉专用底料。这里重点学习掌握熬制手法、技巧、时间、火候控制、存放等知识。

2：葱油制作

第二步，主要系统学习如何使用大蒜、香葱头、调和油等食材熬制葱油。这里重点学习掌握熬制手法、技巧、时间、火候控制、存放等知识。

3：汤底制作

第三步，主要系统学习如何使用清水、鸡肉、猪蹄、猪龙骨等食材熬制砂锅粉汤底。这里重点学习掌握熬制手法、时间、火候控制、调味等知识。

4：原料处理

第四步，主要系统学习鸡肉、猪排、牛肉、海鲜等食材的处理。这里重点学习掌握每种食材的清洗、切制、烹煮等知识。

5：干辣椒酱制作

第五步，主要系统学习如何使用葱姜蒜、调和油、辣椒粉等食材制作干辣椒酱。这里重点学习炸制手法、时间、火候控制等知识。

6：酸辣酱制作

第六步，主要系统学习如何使用红泡椒、调和油、耗油、鸡精等食材制作酸辣椒酱。

7：烹调煮粉装碗

第七步，主要系统学习整个烹调煮粉过程。这里重点学习掌握煮粉时间、火候控制、放配菜、放配料、调试口味等知识。

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！