

湖南酸辣粉技术培训 长沙酸辣粉培训价格

产品名称	湖南酸辣粉技术培训 长沙酸辣粉培训价格
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	小吃培训:小吃培训
公司地址	全国
联系电话	18374888225 15895908183

产品详情

酸辣粉

郑重承诺

保证味道，包教包会；学期不限，学会为止；

一次性收费，终身免费技术升级；学员实地考察，满意后选择学习。

酸辣粉技术培训

1.酸辣粉介绍：

酸辣粉是重庆市、四川省、贵州省等地的汉族传统特色小吃，属于渝菜、川菜、贵州小吃。其特点是麻、辣、鲜、香、酸且油而不腻。酸辣粉主粉由红薯，红苕，豌豆按比例调和，然后由农家用传统手工漏制而成。酸辣粉源于西南民间，取食材至当地手工制作的红薯粉，味以突出酸辣为主而得名。酸辣粉麻、辣、鲜、香、酸且油而不腻！“酸辣粉”系纯天然绿色食品，主粉由红薯，豌豆按最佳比例调和，然后由农家用传统手工漏制而成。“酸辣粉”还有方便食品产品。酸辣粉源于西南民间，取食材至当地手工制作的红薯粉，味以

突出酸辣为主而得名，后来经过西南各地不断的演变和调制而正式走上街头，成为各地的特色小吃。

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

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

陈杰老师联系有优惠！

2.酸辣粉培训内容：

- A、包含肉沫酸辣粉，肥肠酸辣粉，排骨酸辣粉，原味酸辣粉4种口味的配料；
- B、底料制作配方，老汤熬制配比。
- C、小料的制作学习，各种配料制作流程。

3.酸辣粉培训流程：

- A、理论指导：学员到实地考察满意之后，签订协议，给您实体的书面资料配方，配方配料的比例掌握；
- B、现场学习：师傅一对一指导讲解，配方的配比方面，各种药料调料的认识与学习；各种工具的认知，使用技巧掌握
- C、亲手实践：准备原食材，师傅跟踪指导；学习过程中，学员自己动手实践练习；边实践边认识各种原材料的采购地点，方式，品牌，价格区间
- D、操作流程：从原材料的选材，老汤熬制配方技术，小料的配方制作，肉末，肥肠，排骨制作流程，各种口味制作。