

长沙炸酱面做法培训 早餐炸酱面培训学习班

产品名称	长沙炸酱面做法培训 早餐炸酱面培训学习班
公司名称	长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	长沙市雨花区时代阳光大道西600号红星厨师学校
联系电话	13135218825 13135218825

产品详情

长沙炸酱面做法培训 早餐炸酱面培训学习班

地道的老北京炸酱面精髓都在炸酱上。首先选用的黄酱一定要好，要采用正规名牌厂家生产的黄酱，它们的酱黄豆质量好，做黄酱时里面加的是白面而不是棒子面，否则酱凉后容易坨在一起，不好拌开。其次是炸酱时火候和配料要掌握好，火候要均匀，炸酱的配比一定要合适，肉丁肥瘦兼有，黄酱不能放得太多，炸出来的酱香喷喷。以前老北京人吃炸酱面都是用猪油炸，趁热吃起来很香，但猪油一凉，酱就凝固了，没法用。更何况现在人的肠胃已经不适应再吃猪油炸酱了，现在都用色拉油炸，吃起来更健康。

培训内容

传统炸酱面（粉）麻辣炸酱面（粉）香辣炸酱面（粉）酸辣炸酱面（粉）牛肉炸酱面（粉）火腿炸酱面（粉）三鲜炸酱面（粉）杂烩炸酱面（粉）特调口味炸酱面(粉)等

培训课程

- 1.炸酱的熬制，香辣酱的熬制，麻辣酱的熬制。
- 2.配菜的处理与技巧，配菜刀工技巧。
- 3.红油的制作，麻油的制作，卤汁的制作。
- 4.老北京炸酱面，香辣炸酱面，麻辣炸酱面的制作流程。
- 5.各种小菜的搭配方法与技巧等。

6.根据学员经营地口味，调制出当地口味杂酱面。

好消息：欢迎各位创业朋友前来报名，任意学习六个项目，告别打工，小本创业。[红星鹏飞]提前与唐老师预约1人学费可以两个人来学

早餐油条类培训——油条，麻球，现磨豆浆、营养稀饭等

早餐包子店培训——长沙德园包点，馒头，烧麦，桥麦，花卷，肉包，营养粥烧麦，馒头，花卷，蒸饺，馄饨，小茼包，绿豆粥等等

早餐粉技术培训——牛肉粉，羊肉粉，猪脚粉，鹅肉粉，鸭血粉丝，原味汤粉，鱼粉，卤粉，螺蛳粉，酸辣粉，砂锅粉，土豆粉，凉粉，凉面，凉皮等...

早餐饼技术培训——梅菜扣肉饼，老家肉饼，卤肉卷，手抓饼，肉夹馍，酱香饼，葱油饼，糖油粑粑，千层饼，武大郎烧饼，等等

快餐技术类培训——浏阳蒸菜，猪脚饭，卤肉饭，煲仔饭，盖码饭，快捷菜，木桶饭，黄焖鸡米饭，快餐小炒，特色炒饭等...

特色菜技术培训——平锅跳水鱼，干锅鸭头，石锅鱼，重庆烤鱼，钱粮湖土鸭，鸳鸯火锅，麻辣香锅，跳跳蛙，九子香辣蟹，特色火锅、特色干锅等..

夜宵烧烤类培训——特色烧烤，辣卤海鲜（新），特色烤猪蹄，开心花甲，锡纸烧烤，脆皮玉米（新），铁板烧，麻辣烫，串串香，砂锅粥，口味虾，油炸小吃..

卤水类技术培训——绝味鸭霸王，酱板鸭，卤菜，烤鸭，热卤等...

小吃类技术培训——特色烧烤，开心花甲，锡纸烧烤，烤猪蹄，辣卤海鲜，麻辣烫，铁板鱿鱼，铁板豆腐，

酸辣粉、串串香，臭豆腐，砂锅粥，泉水豆腐，泡菜，凉拌菜，沙县小吃，奶茶等...

冷饮甜品类技术——台式/港式/韩式奶茶店技术，广式糖水/台湾冰粥，鲜榨果汁，现做冰淇淋