

牛肉粉配方培训 早餐煮粉培训

产品名称	牛肉粉配方培训 早餐煮粉培训
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

牛肉粉配方培训 早餐煮粉培训

正宗牛肉粉培训 正宗湖南牛肉粉培训 湖南牛肉粉是种既可以作早餐又可以当主餐的特色美食，对于爱吃粉的长沙人而言“一天不吃粉，就浑身不精神”，很多人在吃湖南牛肉粉时，更是要一口气把牛肉粉汤喝光才算吃了碗完整的牛肉粉，可见牛肉粉的好味道。牛肉粉中包含了牛肉、牛腩、牛杂以及红烧肉等五六种非常受欢迎的码子，而且牛肉粉老少皆宜非常适合湖南人的口味习惯。在湖南牛肉粉的操作上，比较适合店面经营，而且对店面的要求也不大，只需要能够摆放几张桌椅和炉灶即可。

培训品种：

红烧牛肉（粉、面）

牛杂牛腩（粉、面）

红烧肉（粉、面）

红烧排骨（粉、面）

木耳肉丝（粉、面）

三鲜粉（粉、面）

粉面是有可能成为世界品牌的项目，由于它价钱便宜，现做现卖。实其实在；小本规划样式灵动，简单易行，获利本领多样；用餐翻台率高，人来人往流水旺。

以鲜、香、辣、热著称。主要原料是牛肉和米粉，采用精制米粉经开水烫制后浇以牛肉和牛肉汤等佐料（俗称码子），味道香辣可口，喝汤更感全身通泰。在原祖传秘方基础上摸索出一套自己独特秘方和操

作工艺，开发了许多新式品种。可广泛适用全国各地。其口味与全国知名合作米粉店相比有过之而无不及

津市牛肉粉是津市有名的食品，作为地方特产，也能成为人们常食用的食品，可见其美味。津市牛肉粉范围极广，在全国各地几乎都有店铺卖，不过还是发源地湖南常德的津市牛肉粉够味儿。津市牛肉粉味道鲜美，香滑不油，与长沙臭豆腐共为湖南两大特色风味小吃。