

早餐筒子骨粉培训 筒子骨粉培训学校

产品名称	早餐筒子骨粉培训 筒子骨粉培训学校
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

早餐筒子骨粉培训 筒子骨粉培训学校

浓香醇厚的筒骨

伴着爽口顺滑的汤汁

将滚水中平淡无奇的米粉驯服

香葱的清新滋味

在接触温度的那一刻瞬间散开

美好的一天从一碗筒骨粉开始吧！

制作材料主要有三大块：

- 1、铅山米粉：铅山米粉历史悠久，主要原料是优质晚米。铅山米粉具有味道鲜美，香而不腻，具有脆而有韧性、清爽滑口的特点；
- 2、筒子骨浓汤：由精选筒子骨通过秘制配方熬制12个小时以上精制而成，汤浓香郁，回味无穷；
- 3、秘制的码菜：品种丰富，牛肉，牛肚，肥肠，鸡肉，香菇等多种食材，味美量足，荤素搭配，营养健康。

开个汤粉店，操作简单、工作轻松，投资少、见效快；无赊账、效益可观；其中较关键的是本单位的铅山汤粉口味独特，客户回头率非常高，客源一直是稳定中提升。长沙红星鹏飞小吃餐饮培训学校，一个坐落于长沙市雨花区时代阳光大道西中南红领邦3栋103号厨师学校，拥有便捷的交通，又没得教学环境

，以及一大批素质高、技术强、教学精而著称的高级烹调师、高级技师为骨干的专业教师队伍。

筒骨粉，采用上乘猪筒骨，配以20余种滋补中药，按特殊比例，经5-8小时老火熬制而成，配合100%纯大米制作的天然新鲜湖南米粉，其汤味道香浓，口味纯正，食之清而不素、油而不腻，是老少皆宜、营养丰富的好菜肴，深受广大消费者的青睐，长沙红星鹏飞小吃餐饮培训学校，拥有便捷的交通，又没得教学环境，以及一大批素质高、技术强、教学精而著称的高级烹调师、高级技师为骨干的专业教师队伍。

在帮助学员们掌握一门独到的手艺的同时，长沙红星鹏飞厨师培训学校为人师表地传授他们所谓的“厨德”传承。尤其是在这个躁动的时代里，如何成为一名“合格”厨师，而非一个“专业”的厨师究竟要通过怎样的途径“修炼成功”。

筒骨粉吃法也很讲究，一碗粉可以有多种吃法：

一：吃粉，洁白细腻的米粉，软软的，滑滑的，鲜味在舌尖翻滚。

二：喝汤，我们每天采用新鲜的筒子骨，经过文火慢炖而成，骨汤中含有丰富的钙质和胶原蛋白、多维生素，补钙又营养，很容易被人体吸收，还有骨髓可以增加血管的造血功能，延缓衰老，增强体质，所以老少皆宜。

三：吸骨髓，在吃完骨头肉以后，用吸管轻敲骨筒，再用吸管吸取筒骨里的骨髓，浓浓的、嫩嫩的、滑滑的骨髓带着一股甜美的鲜味浸入口腔味觉器官，让您在享受美味之余会情不自禁地发出一丝感叹——这才是人间极致！