

学牛肉粉开店是不是培训花溪牛肉粉就够了

产品名称	学牛肉粉开店是不是培训花溪牛肉粉就够了
公司名称	贵州飘味香餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	贵州省贵阳市经济技术开发区黄河南路84号1层3号（注册地址）
联系电话	18785103813

产品详情

贵阳飘味香餐饮培训牛肉粉介绍

花溪牛肉粉，其独特秘制的汤料，上好的贵州本地自然放养的黄牛肉，精细的工艺，以及严格的制作规程--煮、吊、卤、兑、泡等。加上经营者自身素质的不断提高，将牛肉粉这一特色小吃，当作一种事业来经营，多年来一直实行薄利多销的经营方式。因此，每一碗浓厚鲜香的牛肉粉以大众都能承受的低廉的价格，实惠的内容、优质的服务，吸引了全国各地及港、澳、台和国外的众多宾客。

开早餐店，牛肉粉是你的不二选择

贵阳飘味香教学内容：原汤牛肉粉、红烧牛肉粉、泡椒牛肉粉

培训内容：

1：汤底，学习如何使用是用牛肉 牛骨头 牛油 料包（几十种中草药）一起熬制而成牛肉粉汤料。这里重点学习掌握汤料熬制时间、火候、调味等知识。

2：原料处理，学习牛肉、牛腩、肥肠、猪手等食材的去腥、切制等知识。

3：原料炒制，学习牛腩、牛肉、猪手、肥肠等食材的炒制。这里重点学习原料的炒至手法、时间、火候控制等知识。

4：香辣红油，学习如何使用纯正中采药等食材熬制牛肉面专用红油。这里重点学习红油的配料、熬制手法、火候、时间等知识。

5：煮粉。学习烧水煮粉。这里重点学习掌握粉的煮制时间、火候、碗底调配、放汤料、放配菜等知识。

这里的每一个步骤都是学习的关键哦，而且师傅全程都是手把手教您的！！

学习期间提供免费吃住，还有用的所有原材料，各种香料，调料等都是我们提供，不限制学习时间，不限制食材，学会为止的！

有什么不清楚的随时问李老师哦

或者想搭配其他小吃都可以问我的哦