

六安学洪江米粉技术来合肥徽湘情缘小吃培训学校

产品名称	六安学洪江米粉技术来合肥徽湘情缘小吃培训学校
公司名称	安徽徽湘情缘餐饮管理有限公司
价格	1.00/节
规格参数	价格:1元
公司地址	合肥市瑶海区五洲商城B区1幢316室
联系电话	13365514444

产品详情

洪江米粉

传授品种学习：猪肉臊子粉、猪脚臊子粉、木耳肉丝臊子粉、酸菜臊子粉。课程内容1：猪肉臊子制作第一步，主要系统学习如何使用调和油、猪肉、鸡精、老抽、盐、天然香料、辣椒粉等食材炒制猪肉臊子。这里重点学习掌握炒制手法、技巧、火候控制、时间、存放等知识。2：猪脚臊子制作第二步，主要系统学习如何使用猪脚、泡椒、调和油、盐、糖色、天然香料、鸡精、老抽、酱油、卤水汁、生姜片、大蒜等食材炒制猪脚臊子。这里重点学习掌握炒制手法、技巧、火候控制、时间、调味等知识。3：木耳肉丝臊子制作第三步，主要系统学习如何使用瘦肉、木耳、调和油、盐、生粉、鸡精、五香粉、辣椒粉等食材炒制木耳肉丝。这里重点学习掌握炒制手法、技巧、火候控制、时间、调味等知识。4：酸菜臊子制作第四步，主要系统学习如何使用酸菜、调和油、辣椒粉、五香粉等食材炒制酸菜臊子。这里重点学习掌握炒制手法、技巧、火候控制、时间、调味等知识。5：汤底制作第五步，主要系统学习如何使用猪大骨、鸡架、水等食材熬制洪江米粉汤料。这里重点学习掌握汤料熬制时间、火候、调味等知识。6：泡粉第六步，主要系统学习干米粉的浸泡。这里重点学习掌握干米粉的浸泡时间、存放等知识。7：煮粉装碗第七步，主要系统学习烧水煮粉/面。这里重点学习掌握煮粉时间、火候控制、放汤料、放配菜、放配料等知识。

经营优势：一、制作快捷、经营灵活：可以用流动车经营、小橱窗经营，也可以作为现有店的附加项目。二、口味多样，迎合更多的消费者，满足消费者的需求。三、现场制作、人气旺：制作时香气飘散，不用打广告就能聚集层层人群，吸引人们购买。欢迎来徽湘情缘实地考察，品尝、参观、觉得心里踏实后签订合同，我校有专业师傅现场操作培训，从生到熟都是师傅手把手教整个的操作流程，反复的实践操作，您可以自己独立操作，做出口味和师傅一样，才算是自己已经完全掌握了技术。即使没有任何餐饮基础也能确保学会学精，我们还提供免费咨询服务，您在经营中遇到的任何问题，我们都免费提供解决方案，让您安心、放心。