

## 卤粉培训 正宗卤粉配方培训

|      |                         |
|------|-------------------------|
| 产品名称 | 卤粉培训 正宗卤粉配方培训           |
| 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

### 卤粉培训 正宗卤粉配方培训

绝大多数成功者明示了我们一条很重要的准则：不懈追求，马到成功。首先您要选择与成功者同行！复制特色产品，克隆经营模式，是获得成功的简而有效的途径。红星鹏飞教学桂林卤粉也是从创业路上摸爬滚打、斩荆披棘走过来的，你或许会遇到的创业问题我们已经成功攻克并从中累积了丰富的实战经验。我们有成熟的产品制作工艺流程和核心配方，我们深谙餐饮营建和经营的诀窍。当您选择红星鹏飞桂林卤粉培训创业时，您的成功便指日可待！

卤粉材料桂林米粉有着300多年的历史。它制作工艺独特，色、香、味俱全，是桂林传统地方风味的一绝，桂林米粉以其独特的风味远近闻名。其做工考究，先将上好大米磨成浆，装袋滤干，揣成粉团煮熟后压榨成圆根或片状即成，其健康又美味，因此深得人们喜爱。

### 学习卤粉的地方，湖南卤粉培训

培训内容：正宗桂林卤粉：卤水的制作，卤水配置，卤制方法，卤米粉，卤红薯粉等。

培训过程：1.实操课：桂林卤粉的原材料识别与采购。2.实操课：桂林卤粉的高汤配方和熬制方法3.

实操课：桂林卤粉的各种码子或者哨子（就是加在面上面的肉类）选材和制作过程。4.

实操课：桂林卤粉的搭配技巧和保鲜方法。5.实操课：

桂林卤粉的开胃小菜的制作方法。6.理论课：各种特色汤面的制作过程详细讲解。