

# 专业炒码粉技术培训 特色美食炒码粉培训

产品名称	专业炒码粉技术培训 特色美食炒码粉培训
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

炒码是湖南人的吃法，是地道的湖南乡间待客佳品。配料其实是各式各样的小菜，所炒者，多为丝，如猪肝、青椒子鸡、爆炒牛肉丝、鸡杂、鱼丁等，每碗面配的菜都是师傅用小锅现炒的，香喷喷地直接码在汤面中，锅气重而香口，适合喜欢口味偏重的人。

长沙红星鹏飞培训项目有：小吃培训，早餐培训，卤味熟食培训，湘菜培训，特色菜培训，炒菜培训，干锅培训，火锅培训，夜宵培训，蒸菜培训，冷饮奶茶糖水甜品，西点蛋糕面包培训

炒码粉培训品种 正宗长沙炒码粉培训速成班

炒码辣椒炒肉(粉、面)

炒码鸡杂(粉、面)

炒码肥肠(粉、面)

炒码猪肝(粉、面)

炒码猪舌(粉、面)

炒码鱼丁(粉、面)

实际操作内容

- 1、长沙米粉的系统讲述；
- 2、长沙米粉原料的选购；
- 3、长沙米粉食材的预加工；

- 4、长沙米粉加工的基本标准；
- 5、长沙米粉加工的工艺步骤；
- 6、长沙米粉经营定价原则；
- 7、系列调味品及原料的货源渠道；
- 8、经营选址与生意技巧,投资分析，经营管理。

培训时间：不限制学习时间,包教包会,学会为止。一般2-3天左右，视个人情况而定。