

# 湖南原味汤粉培训

产品名称	湖南原味汤粉培训
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

湖南原味汤粉培训

培训内容

培训品种

原汤肉丝粉面、猪骨原汤粉面、猪排原味汤粉、猪肝原味汤粉、红烧肉原味汤粉、三鲜原味汤粉、

酸辣粉面、冬菇菜心粉面、酸菜蒸肉粉面、原汤牛肉粉面、原汤牛杂粉面、

培训时间

老师一对一授课，随到随学，包教包会，学会为止，不限制学习时间，一般2-3天左右，视个人情况而定。

培训要点

- 1.原味汤粉制作材料的认识和选用；
- 2.底汤配方及熬制技术、熬制时间及熬制火候；
- 3.原味汤粉煨码的制作；
- 4.原味汤粉炒码的制作；

5.秘制红油的制作方法；

6.米粉的搭配技巧和保存方法；

操作过程

学习安排

理论学习：

- 1.开店流程讲解，包括店面的选址、人员配备、物资采购等。
- 2.项目技术详细批解，包括原材料的选择，采购，口味的变换、配比等。
- 3.店铺经营小技巧，轻松创造财富。

示范讲解：

- 1.师傅手把手的实战示范，讲解技术。
- 2.师傅实践操作中带领你回忆理论学习阶段中的开店的技巧，原材料的选择，采购，成本、预算。

自我实践：

- 1.自己备原材料，师傅旁边检查指导。
- 2.自己操作所有流程，制作出成品，师傅旁边检查指导。
- 3.学员自我思索，师傅引导，熟透操作流程。