

重庆酸辣粉小吃配方做法培训

产品名称	重庆酸辣粉小吃配方做法培训
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

俗话说“吃在四川、味在重庆”。重庆是酸辣粉的发源地，爬坡上坎的山城、高温闷热的火炉，造就了重庆人火爆、直爽、好客的性格，而重庆人这一性格被完美演绎到了酸辣粉身上，其重口味特色就像是重庆人滚烫的血液。所以，酸辣粉完整的称呼应为：重庆酸辣粉。时代不停的发展和进步，但不管事物如何与时俱进，事物改变和进步的基础必是其不倒的根和本！正宗重庆酸辣粉因其物美价廉口味独特风靡全国，在全国各大城市销售火热，更有重庆解放碑日平均销售过8000碗的佳绩！

重庆酸辣粉主要由红薯粉制成，富含碳水化合物、膳食纤维、蛋白质、烟酸和钙、镁、铁、钾、磷、钠等矿物质；粉条有良好的附味性，它能吸收各种鲜美汤料的味道，再加上粉条本身的柔润嫩滑，更加爽口宜人。据报道常吃红薯可有效预防肠癌，因此酸辣粉也是一种开胃、健胃的特色小吃。

重庆酸辣粉的制作可以做到无需任何的专业设备，也不存在任何原料购买限制。只需要您有一手技术，只需小本投入就可正常开业。真正做到小投资，无风险，大回报。

【红星鹏飞酸辣粉您的不二之选】

长沙红星鹏飞餐饮学校推出的正宗重庆酸辣粉技术培训项目，在传承传统重庆味道的同时，又融入长沙红星鹏飞独有的特色，学员已经遍布全国各地，红星鹏飞正宗重庆酸辣粉技术培训有着下列不同于同行的优势：

我们的酸辣粉酸辣够味，辣而不燥油而不腻；

我们的酸辣粉特制红油红亮喷香，色清味醇；

我们的酸辣粉不添加任何添加剂，色香味俱佳，传承经典，风味独特；

我们的酸辣粉特色红薯粉晶莹透亮、劲道十足；

长沙红星鹏飞承诺毫无保留传授重庆酸辣粉核心配方；

学习期间师傅手把手教、学员动手反复操作、不限时长、学会学好为止；
我们每年培训专业餐饮人才超过五千人；

【培训内容】

红星鹏飞秘制油辣椒的制作、秘制酱的制作、调料的制作、佐料的配比、杂酱的制作、牛肉、肥肠等的制作方法。

【酸辣粉项目创业攻略】

一碗6元的售价男女老少都吃得起，一个店一天售出数百碗非常正常，2元左右的材料成本保证了百分之六七十的高毛利润，实实在在的日进斗金。

因为酸辣粉操作简单，一人打理便可，也不存在任何原料购买限制，更不需要任何专用设备，只要两口锅，两个炉子，一个钢瓢，一个漏勺便可，无资金积压，无经营风险，的确是一个小投资大回报的好项目。

学小吃培训学校在哪里 长沙小吃培训哪家好

1. 投资小：设备只需要几千块钱
2. 利润高：比如一个茄子成本几毛,却可以卖到4-5元一个,日营业额可达几百至几千元
3. 风险低：无论在商场、超市、繁华街道、夜市、旅游点、学校等地都可以放心经营，众多的品种、齐全的口味，制作时几十米都能闻到诱人的香味，令食客闻香而来，所到之处家家好生意，只要你认真去做，就可以走上稳稳当当赚钱之路。
4. 市场广阔：小吃有着普遍的市场需要和庞大的消费群体。
5. 无季节性：小吃每天都有消费需求，所以经营有旺季无淡季，全年盈利不是梦想。

教学理念：诚信教学，保证品质，共创社会价值；全天候接受小班报名，滚动式开班，专业技师手把手教学。

教学优势：1、专业技师手把手教学，2、免费提供开店指导3、终生免费技术升级