

长沙湖南特色粉面培训班

产品名称	长沙湖南特色粉面培训班
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

培训内容：

鱼粉类（黄骨鱼粉面，鱼头粉面，鲫鱼粉面）

牛肉粉类（红烧牛肉粉面，麻辣牛肉粉面）

羊肉粉类（羊肉粉面）

原味汤粉类（肉丸三鲜粉）

酸辣粉，虎皮鸡蛋 荷包蛋 酸豆角 凉拌海带 榨菜丝 酸萝卜等

培训课程安排：1、选择制作高汤的材料；2、牛肉粉大骨高汤的独家配方及高效熬汤方法；3、讲解香辛料的作用及分类、选料、配比及加工；4、一次性制作出百碗标准味道的汤底技巧；5、津市牛肉粉干粉选择和浸泡技术；6、高汤、稍子、红油、麻油、卤水的制作及保存；7、肉质、卤汤、鲜汤等汤汁的制作及保养；8、五香牛肉、牛腩、鲜肉、酸辣粉的烹调技术；9、秘制红油与辣椒油的制作方法；10、特色酸豆角、酸榨菜及蒜液的配制等。

培训时间：老师一对一授课，包教包会,学会为止。不限制学习时间,一般5天左右，视个人情况而定。

课程安排： 各种产品的材料选择和运用 相关调味料的选择和功能；
各种产品的配置及实际动手操作； 产品的批量出品和销售；
开店明厨及暗厨的配置； 经营技巧。