

培训台湾手抓饼技术 湖南手抓饼培训

产品名称	培训台湾手抓饼技术 湖南手抓饼培训
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

培训台湾手抓饼技术 湖南手抓饼培训

培训台湾手抓饼技术 重庆酸辣粉介绍 酸辣粉很早以前流传于四川民间，它取材当地手工制作的红薯粉，味以突出酸辣为主而得名，由于价廉物美，长期以来一直深受全国人们的喜爱。主要以香、麻、辣、酸、鲜为特色。酸辣粉是以红薯粉为主料，能健脾开胃，预防便秘，是重庆酸辣粉特有的风味。冬季吃暖身，夏季吃开胃。经常食用能保护人体皮肤，延缓衰老，也有很好的减肥功效。享有“天下*一粉”之美誉，一年四季都可经营。我中心在不断地促进和改善酸辣粉的技术，在原有酸辣粉的基础上精心改进秘制，选用几十种上等调料精心配制，在不添加任何香精、色素的情况下，把酸辣粉的味道演绎的淋漓尽致。吃起来酸得安逸，辣得巴实，让人流连忘返，回味无穷。发展前景说到酸辣粉，自然还是重庆的酸辣粉最为出名。经常会有人问：重庆酸辣粉，赚钱吗？生意好做吗？有发展前景吗？作为一个重庆酸辣粉店的老板，谁都不敢说自己赚了大钱，毕竟一年几十万的收入与大企业家或百万、千万甚至亿万富翁们比起来，这点钱也就够开几家分店，使个人生活水平更好一些罢了。但是，在竞争如此激烈的今天，特色是餐饮取胜的重要法宝。在我看来，重庆酸辣粉的火爆，只有一个原因：那就是经济美味。如此好吃又赚钱的小额投资项目，现如今可不是那么容易找到的。培训内容 酸辣粉 培训费用 包教包会，中途不再收费，根据个人能力不限制学习时间，学会为止。一般4天左右可完全掌握培训课程 1. 讲述酸辣粉的发展史及特色特点。 2. 参观酸辣粉的制作流程。 3. 泡粉及熬汤，酸辣粉干粉发泡及烫粉的技巧。 4. 红油制作，香脆花生、香脆黄豆制作。 5. 肉沫、芽菜榨菜炒制技术。 6. 调味配料、鲜酸汁的制作。 7.肉质、高汤、鲜汁等材料的保管及存放方法。