

合肥牛肉汤培训加盟到徽湘情缘

产品名称	合肥牛肉汤培训加盟到徽湘情缘
公司名称	安徽新一东一方餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	学时:8小时 适合年龄:成人 电话:15665404444
公司地址	合肥市瑶海区五洲商城B区1幢317室
联系电话	15665404444

产品详情

合肥牛肉汤培训学习到徽湘情缘

牛肉汤是一道汉族传统的美食，主料有牛大骨、牛肉。牛肉汤选料讲究，取江淮一带的黄牛为原料，用牛骨头熬汤，煮牛肉时必须浸泡，除去血污，内脏清洗干净，方可下锅同煮，还用自制的牛油，将炸制好淮椒（红干椒）做成红油。

牛肉汤故以汤为主，汤不醇则无味，然牛肉汤的烫制方法多样，都取用当地特产：淮芋粉、洛河绿豆饼、八公山豆腐皮（千张、百页）、祁集汤圆子等为辅料。淮南牛肉汤，原料丰富，味足味厚，令人回味无穷。

合肥牛肉汤培训

牛肉汤，牛肉千张，牛肉粉丝，牛肉面。

课程安排

- 1、淮南牛肉汤食材、设备的选择和采购。
- 2、传授正宗淮南牛肉汤的红汤、清汤、白汤三种口味。
- 3、传授牛肉、牛骨头等原材料的处理。
- 4、传授红烧牛肉、白切牛肉的做法。
- 5、传授秘制红油的制作。

6、附送卤干子、卤鸡蛋、卤海带等技术。

培训方式

学时3-5天，根据个人情况而定，手把手教学，学会为止，不限学习时间。

培训保障

- 1、签订培训合同。
- 2、每个学员都是实践动手学习。
- 3、核心技术配方无保留传授技术。
- 4、学习中途不增加任何杂费。
- 5、学员能够完全掌握核心技术。
- 6、学员毕业必须经技术老师考核成功后方可毕业。