早餐米粉培训 湖南常德牛肉面培训

产品名称	早餐米粉培训 湖南常德牛肉面培训
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

早餐米粉培训 湖南常德牛肉面培训

津市牛肉粉是津市较有名的食品，作为地方特产，也能成为人们常食用的食品，可见其美味。

特色津市牛肉粉包括：牛肉码子、牛杂码子、排骨码子、肉丝码子、虎皮鸡蛋、炒酸菜。高汤、下汤粉的过程培训，包教包会，学会为止。

湖南粉.面实际操作内容

1.牛肉面（粉）等的原料、配料的选取、初加工与保存。

2.各种香辛料的作用及分类，香辛料包的选材、配方、配比及煨制。

3.高汤、稍子、红油、麻油、卤水的的制作

4.牛肉面（粉）等主料及配料的全部制作流程。

5.学员实践学习牛肉面的制作工艺及流程。

6.根据学员地域不同和学员要求，调制出适合当地味型的面(粉)。

7.复习制作技术，独立完成产品的制作。

8.反复实践操作,熟练操作流程。

9.多种开胃菜的制作方法。

至于学员们担心：我学好技术后，要去哪里购买调料和设备？这些问题，大家也不用太过于担心，因为在上课的期间，红星鹏飞的教学师傅就会教学员，如何在市面上购买到所需要的全部设备和原料，这样大家以后开店的时候，就没什么顾虑啦。

湖南粉面培训品种：

香辣牛肉（粉、面），麻辣牛肉（粉、面）

香辣牛杂（粉、面），麻辣牛杂（粉、面）

香辣牛腩（粉、面），麻辣牛腩（粉、面）

红烧排骨（粉、面），红烧肉码（粉、面）

虎皮鸡蛋（粉、面）三鲜码子 （粉、面）

木耳肉丝（粉、面）红烧肥肠 （粉、面）

红烧猪脚 （粉、面） 肉末（粉、面）

湖南（津市）牛肉粉以味道辣爽劲道，香滑不油，风靡大江南北。湖南（津市）牛肉粉中的牛肉，是通过数十种香料进行煨制和炒制而成，味道清香怡人，入口香嫩，香入肺腑，令人胃口大开。而喝上一碗香气诱人、鲜味浓郁的牛肉原汤也是一种美味的享受，采用文火熬制出来的湖南（津市）牛肉粉的汤底，厚重绵长，令人回味无穷。湖南（津市）牛肉粉可以当做早餐、午餐、晚餐、甚至是休闲小吃来食用，是种非常受欢迎的小吃美食。

长沙红星鹏飞餐饮小吃培训学校是一家专业为餐饮创业者提供技术培训、开店指导、后期经营发展等全方位服务的综合性餐饮发展企业。学校拥有一支顶尖的技术培训团队，培训场地明亮宽敞环境好，设备齐全。所有培训项目均采用1对1教学模式，100%实践操作，包教包会，不限学习时间，学会为止。学校专业培训项目有传统特色小吃、地方风味小吃、甜点饮品、面点粉面、烧烤油炸、蒸菜炒菜等。学校成立以来始终秉承诚信、创新、专业、务实的经营理念，坚持以帮助学员创业成功为宗旨，致力于让所有餐饮创业的朋友们：低成本投入、零风险经营、高利润回报，实现自己做老板的梦想。红星鹏飞凭借专业的厨师，专业的技能，专业的品牌，专业的教学模式，秉承诚信办学,包教包会，社会效益和经济效益并重,企业、员工、联盟者三赢的理念期待着您加入红星鹏飞创业致富的大家庭中。红星鹏飞小吃培训学校加盟优势1.有品牌红星鹏飞厨师培训学校在“ 中国（长沙）湘美味杯团体全能大赛 ”上获得了一等奖，此外还有各种金奖杯和奖牌，品牌实力雄厚，校园文化浓厚，校风严谨。2.有实力红星鹏飞厨师培训学校拥有多位大厨名师，都是业界翘楚，个个都是经验丰富，技艺超群的大人物，熟悉各色美食，无论是小吃糕点，宴席菜肴，还是冷饮蒸菜，通通开设有培训班，二十八般厨艺，样样精通，红星鹏飞学厨艺，走南闯北不畏惧。3.大规模红星鹏飞厨师培训学校，立足湖南，面向全国招收学员。建校至今，有招收了13期学生，规模宏大。4.好创收二十一世纪该投资什么，当然投资厨师培训行业！世界有七十多亿人口，中国占有十几亿，单单中国市场就是如此庞大，人多的地方就需要美食，吃美食就要好大厨，找好大厨当然要找红星鹏飞学校毕业的厨师！5.好经营红星鹏飞厨师培训学校历经风雨飘摇不倒，可见已经有一套成熟的学校运营管理模式，让加盟投资者省心，轻松经营。