

常德津市牛肉粉面培训

产品名称	常德津市牛肉粉面培训
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

常德津市牛肉粉面培训

”津市牛肉粉“是湖南省最有名的特色小吃，制作原料主要有山楂、栀子、灵香草等。作为地方特产，也能成为人们常食用的食品，味道鲜美，香滑不油，吃起来润滑可口、风味独具。

津市牛肉粉遍布长沙、武汉、南昌、西安、深圳等地全国已超过5000家店。津市牛肉粉是大部分津市人的早餐首选，每天早上起来之后去粉馆吃一碗粉后，就开始了忙碌的一天。津市是常德代管的县级市，津市牛肉粉是常德米粉的有机组成部分，在常德米粉中占有独特的地位，到津市后不可不尝。

牛肉粉实际操作内容

- 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。

津市牛肉粉培训品种：

香辣牛肉（粉、面）

牛杂牛腩（粉、面）

麻辣牛肉（粉、面）

红烧排骨（粉、面）

虎皮鸡蛋（粉、面）

红烧肉码子 三鲜码子 木耳肉丝等