

正宗牛肉粉培训 早餐牛肉粉培训学校

产品名称	正宗牛肉粉培训 早餐牛肉粉培训学校
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

正宗牛肉粉培训 早餐牛肉粉培训学校

常德津市牛肉粉始于清朝雍正年间。当时清实行“改土归流”政策，新疆维吾尔族的一支分到了湖南常德津市。维吾尔族人的传统食品是牛肉面，与当地的主食大米不同。按照当地的食物原料，人们将大米磨粉打浆制成粉条，即米粉，辅以牛肉，就形成了早期的牛肉粉。早期的牛肉粉味道较为清淡。

当地在接受这种较为方便的食物后，经过改良，加入各种香料，精心烹制牛肉，使其味道变辣、咸，逐步形成了今天的常德津市牛肉粉。具有鲜、香、辣、热等特点，采用精制米粉经开水烫制后浇以牛肉和牛肉汤等佐料（俗称码子），味道香辣可口。常德津市牛肉粉范围极广，在全国各地几乎都有店铺卖，可见其市场广阔，津市牛肉粉味道鲜美，香滑不油，与长沙的臭豆腐共为湖南两大特色风味小吃。

学校活动：（所有项目学一样送一样，更多优惠套餐，名额有限，先报先得，提前预约一人学费可以两个人来学）。

教学内容

- 1、中草药的认识、挑选、配比及初加工；
- 2、湖南牛肉粉高汤的配方与熬制技巧；
- 3、湖南牛肉粉卤水的配方与熬制技巧；
- 4、牛肉、牛肚、等加码的卤制方法与技巧；
- 5、高汤、卤汤、肉质等汤料的保存；
- 6、经营湖南牛肉粉店常用设备及调料采购信息；

7、开店指导：店铺选址、装修、招牌菜单设计等；

8、店铺经营方法与管理技巧、创意营销方案交流