

酸辣粉学习，东营酸辣粉技术培训

| | |
|------|-----------------------|
| 产品名称 | 酸辣粉学习，东营酸辣粉技术培训 |
| 公司名称 | 城阳区薛书桥快餐店 |
| 价格 | .00/个 |
| 规格参数 | |
| 公司地址 | 阳区重庆北路93号（汽车北站往北200米） |
| 联系电话 | 15863078762 |

产品详情

重庆酸辣粉全套技术

请花十秒钟时间联系我，绝不会让您失望！

重庆酸辣粉是四川及重庆的传统名小吃，麻、辣、鲜、香、酸且油而不腻。系纯天然绿色食品，主粉由红薯，豌豆按最佳比例调和，然后由农家用传统手工漏制而成。“酸辣粉”方便食品也以其价廉物美口味独特的优势在全国各大城市畅销不衰，酸辣粉源于四川民间，取食材至当地手工制作的红薯粉，味以突出酸辣为主而得名，更是以其独特风味为它赢得了天下第一粉的美称。

学习内容：重庆酸辣粉全套技术

培训品种：重庆酸辣粉面等系列制作过程

学习时间：3-5天

学习方式：一人一份材料,鑫南北师傅指导,学员亲自操作

原料设备：不受任何限制

售后服务：永久售后服务

重庆酸辣粉制作培训内容：

- 1.原料、配料、设备、工具的认识与鉴别；
- 2.红薯粉的处理，香料的调配处理，配菜的处理；

- 3.秘制调料，辣椒油，陈醋的做法；
- 4.绝密高汤熬制；
- 5.原料采购、存放、保鲜技术；
- 6.开店选址指导、店面装饰设计、开店促销方案等。

采用重庆酸辣粉正宗做法，搭配秘制配方，秘制辣椒油，绝密高汤熬制，各种食材的处理方法，粉条的处理方式，全程纯手工等，老师现场培训，分为理论以及实操两大课程，每位学员均会分发到相应的原材料，根据师傅的操作示范，学员亲自动手操作，师傅的指导，反复练习，直到做出学员满意的口味以及通过毕业考核。

一般3-5天左右，视个人情况而定。公司承诺：传授正宗配方；现场实践学习；支持免费技术升级！让每位学员高高兴兴的来，开开心心的走！

经营重庆酸辣粉，周围的店铺要整洁干净的，无异味、无污染源的地方为佳、小区、工业区、闹区的出入口处，生活小区除了经营重庆酸辣粉也可以顺带经营早餐项目。经营方式灵活，根据自身的预算需求从：专门店铺——普通店面——流动小吃车等各种经营方式。

全套技术培训，包含材料消耗费，资料费，秘方费，技术指导费，设备使用费，鑫南北承诺绝无后续收费。