

# 连云港酸辣粉技术培训

产品名称	连云港酸辣粉技术培训
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

酸辣粉学习，东营酸辣粉技术培训

请花十秒钟时间联系我，绝不会让您失望！

酸辣粉其特点是“麻辣鲜香酸且油而不腻。素有天下粉之美名。酸辣粉粉要软而有韧性，柔而有劲道，外表晶莹剔透，味道麻辣鲜香酸且油而不腻，即要能达到麻而不苦，辣而不燥，鲜而纯正，酸而不瘠香而厚实有回味，吃完后，口齿留香，不乏味，且汤色红亮，二者必须。酸辣粉好不好吃，核心一是汤底，二就是炒料，还有就是好的醋，酸爽就靠它，配料是很丰富的，有一些食材还需要再深加工才行。炒制核心的酸辣粉酱料，辣味就全凭这个酱了呢，配菜和小料，丰富的配菜和小料，酸辣粉也才会更好吃和诱人。

【项目介绍】酸辣粉是重庆市、四川省、贵州省等地的汉族传统特色小吃，属于渝菜、川菜、贵州小吃。其特点是麻、辣、鲜、香、酸且油而不腻。酸辣粉主粉由红薯，红苕，豌豆按比例调和，然后由农家用传统手工漏制而成。酸辣粉源于西南民间，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。

### 【学习流程】

1.调料及香料识别 2.菜品及调料的采购技巧 3.高汤材料的熬制及保管 4.红油配方及炼制工艺  
5.臊子的炒制流程 6.碗底的配方及调料制方法 【学习时间】

学习时间不限，根据每个人的基础和接受能力而定。我机构对各位学员的支持是：随到随学、不限学时，学会为止！

酸辣粉学习过程：

较好步，师傅亲手操作并口头指导，学员边看、边听、边记、边学。

第二步，学员亲自操作，师傅旁边指导。

第三步，学员及师傅均认为掌握相关技术方可结业。

第四步，理论指导开店经验及相关注意事项。

第五步，提供学员所需采购设备及原料的供应市场。

膳学派小吃培训学校，老师手把手教学、简单易懂、理论与实战相结合，学员实操、老师旁边指导，学起来快，上手更容易，0基础也能让你成为美食制作高手！