

山东萝卜牛杂培训，学习萝卜牛杂

产品名称	山东萝卜牛杂培训，学习萝卜牛杂
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

山东萝卜牛杂培训，学习萝卜牛杂技术

请花十秒钟时间联系我，绝不会让您失望！

牛杂火锅是四川地区很流行的牛肉类吃法，它类似于火锅，但是牛肉的香味更加浓烈。特别是在成都及川西地区更被人追享。

【跷脚牛肉】

跷脚牛肉可以以火锅的方式经营，也可以碗碗小吃快餐方式经营，味型上分为原味和老汤香料味。既可以是一锅一个味型，也可以做成牛杂火锅的鸳鸯清汤搭配。

【滋补牛肉】

牛肉做成滋补既健康又是补品，且口感十分好。

【牛杂干锅】

干锅牛杂不用多介绍，大众流行的风味小吃，它是干锅中的一种，深受广大消费者的喜爱。

学习内容

- 1、学习吊高汤的方法和技巧。
- 2、锅底勾兑方法和调味技巧。
- 3、牛杂锅底底料的识别和配方。

- 4、牛杂火锅香料的识别和配方。
- 5、糍粑辣椒的制作方法。
- 6、牛杂火锅底料的炒制方法。
- 7、牛杂的加工方法和炒制方法。
- 8、牛杂火锅味型的调配方法。
- 9、牛杂火锅秘制味碟技巧。
- 10、红油和老油的处理方法。
- 11、炒制过程中的常见问题和处理技巧。
- 12、牛杂火锅主要原材料的好坏识别等。

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！