

牛肉面学习，济宁牛肉面技术培训

产品名称	牛肉面学习，济宁牛肉面技术培训
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

牛肉粉学习，牛肉面哪里学

请花十秒钟时间联系我，绝不会让您失望！

牛肉粉培训

牛肉粉起源于千年前回族流行于民间的一种小吃，因为回族不吃猪肉，所以在粉里面加上牛肉作为辅菜而成的一种小吃。一直以来只有回族内部传承，直到近代以来，才慢慢流行开来。牛肉粉名声大振于花溪和湖南津市，因为湖南味重而香辣，比较适合江西等城市的口味，所以更适合在南方城市人们的口味喜好。湖南牛肉粉以粉条圆滑，汤香醇厚，牛肉卤香味浓，再配以秘制作香辣油，可谓让人回味无穷，深受客人喜欢。随着市场的普及，牛肉粉的款式也由单一的牛肉粉发展有排骨粉，猪肝粉，鸭肫粉，羊肉粉，大肠粉等不同的花式，丰富了顾客的选择。

牛肉粉投资风险小，创业门槛低，工艺易操作，产品大从化的特点。经营小可以摆摊，大可以开店直至连锁。经营一个牛肉粉店，如果不把店面的租金转让费计在的话，有万元钱即可运营。而且生产场地小，只需要能摆放下锅灶就可以，极大的降低了创业的风险。江西绝香小吃技术加盟培训由国家一级厨师亲手任教，一对一教学，有只要学员严格按我们提供的配方及工艺来生产，都能成功制作出香辣醇厚，汤香粉滑的正宗湖南牛肉粉。

牛肉粉培训内容：

- 1、湖南牛肉粉专用粉丝的购买和保存技巧；
- 2、牛肉粉大骨高汤的配方及熬汤方法，让您轻松制作出浓汤，清汤；

- 3、香料的配方及卤汤的做法；
- 4、牛肉，牛肚，大肠，鸭肫的卤法及配方；
- 5、牛肉粉特制红油的做法；
- 6、虎皮鸡蛋的卤法；
- 7、牛肉切片的刀法及红油泡制的方法；
- 8、牛肉粉汤的调味配方，让您一次性标准制作出千碗标准味型的汤底出来；
- 9、牛肉粉各种小辣，中辣，香辣，麻辣，三鲜汤等各种口味的制作；
- 10、牛肉粉，牛肚粉，牛腩粉，排骨粉，猪肝粉等花式的做法；