

常德米粉培训学习 津市牛肉粉培训

| | |
|------|-------------------------|
| 产品名称 | 常德米粉培训学习 津市牛肉粉培训 |
| 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

常德米粉培训学习 津市牛肉粉培训

我们以独特的创意，专业的水准，负责的操守，来赢得学员对我们的信赖。

红星鹏飞厨师职业培训学校，包含各式早餐，夜宵，中餐快餐、大排档烧烤、地方特色等餐饮小吃技术培训，配方加上教学流程，让零基础学员轻松进入学习状态，我们不单单教您开店的技术，更重要的是教您如何去开一家餐饮店，期待您的加入。

湖南粉.面实际操作内容

- 1.牛肉面（粉）等的原料、配料的选取、初加工与保存。
- 2.各种香辛料的作用及分类，香辛料包的选材、配方、配比及煨制。
- 3.高汤、稍子、红油、麻油、卤水的的制作
- 4.牛肉面（粉）等主料及配料的全部制作流程。
- 5.学员实践学习牛肉面的制作工艺及流程。
- 6.根据学员地域不同和学员要求，调制出适合当地味型的面(粉)。
- 7.复习制作技术，独立完成产品的制作。
- 8.反复实践操作,熟练操作流程。
- 9.多种开胃菜的制作方法。

湖南粉面培训品种：

香辣牛肉（粉、面），麻辣牛肉（粉、面）

香辣牛杂（粉、面），麻辣牛杂（粉、面）

香辣牛腩（粉、面），麻辣牛腩（粉、面）

红烧排骨（粉、面），红烧肉码（粉、面）

虎皮鸡蛋（粉、面）三鲜码子（粉、面）

木耳肉丝（粉、面）红烧肥肠（粉、面）

红烧猪脚（粉、面）肉末（粉、面）

红星鹏飞厨师职业培训期待您的加入！