

常德牛肉粉培训 湖南津市牛肉粉培训

产品名称	常德牛肉粉培训 湖南津市牛肉粉培训
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

常德牛肉粉培训 湖南津市牛肉粉培训

长沙红星鹏飞厨师培训学校开业至今一直秉持：品种、口味、质量、服务、技术永远争较好的宗旨，把事情做好，让每一位学员、每一个创业者满意。牛肉粉风味独特，受到人们的喜爱，除了品味以外，喝上一碗香气诱人、鲜味浓郁的牛肉原汤也是一种美味的享受，人们都把它当做早餐、午餐、晚餐、休闲食品，随时随地都在吃。

津市牛肉粉培训品种：

红烧牛杂牛腩（粉，面）、香辣牛肉粉（粉，面）、红烧排骨（粉，面）、木耳肉丝（粉，面）、酸菜榨菜，虎皮鸡蛋制作。

1：汤底制作主要系统学习如何使用猪大骨、鸡架、水等食材熬制牛肉面汤料。这里重点学习掌握汤料熬制时间、火候、调味等知识。/2：卤水制作：主要系统学习牛肉、牛腩、红烧肉、猪脚等食材的卤制等知识。

3：原料炒制：主要系统学习牛腩、牛肉、猪脚、肥肠等食材的炒制。这里重点学习原料的炒至手法、时间、火候控制等知识。/4：红油制作：主要系统学习如何使用十几种天然香料和四种油等食材熬制牛肉面专用红油。这里重点学习红油的配料、熬制手法、火候、时间等知识。/5：煮面装碗：主要系统学习烧水煮面条。这里重点学习掌握面条的煮制时间、火候、碗底调配、放汤料、放配菜等知识。

常德津市牛肉粉培训：1、牛肉面（粉）等的原料、配料的选取、初加工与保存/2、各种香料的作用及分类，配比及煨制/3、高汤、稍子、红油的制作/4、圆粉，扁粉，面等主料及配料的全部制作流程5、多种开胃菜的制作

湖南长沙红星鹏飞小吃培训学校，一直靠着味道独特的名声招生12年之久，学员遍布全国各地、成功的学员也是比比皆是，尤其服务周到、包教包会、学会为止、一对一的讲解、手把手的传授、学员亲手操作、理论结合实际，每一位学员抱着希望而来，带着满意成果而归。我们将倾我所有，尽我所能，帮

你成功，实现双赢