

早餐原味筒骨粉技术培训

产品名称	早餐原味筒骨粉技术培训
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

早餐原味筒骨粉技术培训

原味筒骨粉是广东非常流行的早餐项目，也可全天营业，其做法主要在于汤的鲜美，属清淡口味（也可以加辣），加以筒子大骨盖于粉上，骨髓吸入味道鲜美，使其吃法津津有味，所以深受老少爷们且姑娘们的喜爱，一直流传！

学员报名之后，我们即刻会将该项目的全套技术配方资料，都毫不保留的交给学员，绝对不控制任何配方和原料。

培训地址：湖南省长沙市雨花区时代阳光大道韶山路口红星鹏飞厨师职业培训学校

湖南原味筒骨粉秘制配方与技术：

- 1.原材料的选材采购及认识
- 2.原料的处理及泡粉
- 3.熬汤的配方比例传授
- 4.实操筒子骨、配码的做法
- 5.筒子骨粉制作全过程操作
- 6.后期技术指导及进货渠道指导

提起小吃，大家都很熟悉，小吃都是现做现卖，路边小吃味道非常吸引人，靠大工业生产出来的食品是完全不可能与之媲美的。价格便宜，食用方便。逛街、旅游的朋友可以花几元到几十元不等，美味可口

，也可以拿在手里边走边吃，很适合年轻人的生活方式。小吃店就是一个资金投入低、消费人群广、回收成本快，而且门面非常好找的创业项目，一般除了保留3个月左右的店租、人工和日常开销外，小吃店经营管理不用太多周转金，非常适合小本自主创业。