

# 东营酸辣粉技术培训 专业技术培训

产品名称	东营酸辣粉技术培训 专业技术培训
公司名称	城阳区薛书桥快餐店
价格	1.00/1
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

### 东营酸辣粉技术培训 专业技术培训002

特色酸辣粉学习哪家好，酸辣粉培训那家好?酸辣粉是深受青岛人民群众广泛喜爱的一道美味正宗又百吃不厌的早餐小吃，在青岛人民群众心目中享有很高的社会地位以及良好的行业口碑。酸辣粉本来就是青岛本土特色著名小吃，我们本地的青岛土著居民会用新鲜饱满的红薯，洁白如玉的面粉制作美味正宗且具有杭州本土特色的酸辣粉。这样制作出来的酸辣粉酥香脆爽，美味清香，入口即化，食之令人流连忘返，欲罢不能!酸辣粉的营养价值也很高，含有很多的淀粉，纤维素以及维生素等人体所需的营养元素，是老少皆宜的绝佳滋补良品!一起来看看膳学派酸辣粉技术培训吧。

### 酸辣粉

#### 膳学派酸辣粉的做法

- 1.准备好酸辣粉所需的所有食材，红薯条泡水1小时。烧锅热水放红薯粉煮8分钟放生菜关火捞出备用!
- 2.烧锅热油小火把辣椒粉炒香，放葱花，豆瓣酱炒出红油再倒鸡汤烧开。
- 3.然后加盐，生抽，白糖，花椒粉和鸡精调味。捞出红薯粉放大碗，浇调好的汤。
- 4.最后放蒜泥，花生米，白芝麻，香醋，撒上香菜就可以啦哈!

#### 青岛膳学派酸辣粉培训内容

- 1.首先要了解酸辣粉的基本理论知识以及背景故事
- 2.学员要认识酸辣粉的所有原材料以及掌握处理他们的基本方法

3.学员要学会做酸辣粉的面浆以及掌握做面浆的小技巧

4.学员要学会掌握煎炸酸辣粉的火候以及时间的长短

5.学员自己动手独立完成制作酸辣粉的所有工艺流程

特色酸辣粉学习哪家好，酸辣粉培训那家好

膳学派一直秉承“学技术”，必须以经营的实体店为教学案例，来教学员”。因为厨房教学和实体经营得到的一些经验是不同的，也便于学员与学员中间互相交流，可考察中意的小吃项目的实体店经营状况，以便参考。膳学派坚持“实体教学 长久合作 以老带新 互利共赢”的经营方式，让学员长期赢利。

青岛膳学派酸辣粉小吃培训学校是一家专业培训制作酸辣粉小吃培训项目的培训浇学机构，自2004年开业以来至今已有15年的时间了，青岛膳学派早已培养了上万名来我校学习培训制作酸辣粉小吃培训项目的学员，并且成功帮助了几千名学员成功创业开店赚到大钱。目前青岛膳学派小吃培训学校早已在全国开设了800家连锁店铺以及培训分校，拥有了一支很专业的导师教学培训团队以及雄厚的资金力量，可以充分我校学员能够顺利毕业，轻松学到好技术!