

日照可以培训牛肉面的地方

产品名称	日照可以培训牛肉面的地方
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

津市牛肉粉技术培训，哪里可以学做津市牛肉粉

请花十秒钟时间联系我，绝不会让您失望！

学技术当然青岛美食培训，的餐饮小吃培训学校，三年内技术免费再学、免费指导开店
我是青岛美食培训业务员小杨，联系我一份学费学两个人。郑重承诺：包教包会；
学会为止；随到随学；真正的手把手教学，学不会不收费；后期指导长期免费。详细请电话咨询

牛肉粉：流传已有四百多年历史。清初实行“政王归流”政策，随之出现了一次人口大迁移。牛肉粉就是南北人口迁移而形成的南北饮食文化融合的产物。随着时间的推移，湖南津市人对米粉的制作摸索出更多更好的方法，口味也越来越丰富以前“下粉”被叫做“碗粉”，盖码不光是几片牛肉了，有了“红绕牛肉”、“麻辣牛肉”、“牛排”、“牛杂”……，“凳粉”被称为“炖粉”火锅里不再只是牛肉汤，各种各样的牛肉钵：清炖的、红烧的，牛肉、牛腩、牛肚、牛排骨……

教学方面有我们自己一套科学理念和方法，实践和理念相结合，学员亲自动手操作，随到随学，直到学会为止，教学质量得到了严格的保证，每个项目都从产品的原料选择，采购到加工，制作及各种主料和副料的配比，以数据准确的进行了量化，学员不管在哪里都能保证口味统一，标准化的教学流程是每位学员取得成功。

如果您觉得“这项资料”描述的不够全面,您可以“手机（微信）或QQ”咨询我获取详细资料 and 了解项目详情！

郑重承诺：包教包会；学会为止；随到随学；真正的手把手教学，学会为止；后期指导长期免费。

津市牛肉粉培训：

1、牛肉的腌制:用适量盐将新鲜牛肉均匀的抹上一层,腌制30分钟即可。

2、牛肉断生撮水将腌制过的牛肉改成块状,放入锅中,加水,加姜片煮开15分钟出水断生,要求牛肉无红心后捞出,切成小片或小块状。

3、牛肉的加工:

锅中加入适量的色拉油,油八成熟后,把适量的桂枝、花椒、八角放在锅里油炸,将锅中散发出香味后把桂枝、花椒、八角捞出。