

长沙筒骨粉培训味道先尝后学

产品名称	长沙筒骨粉培训味道先尝后学
公司名称	长沙曾食坊食品研发有限公司
价格	.00/个
规格参数	食为天:2009
公司地址	湖南省长沙市天心区刘家冲南路599号碧水春城17栋302房（注册地址）
联系电话	15974140853 15974140853

产品详情

筒骨粉，选用上乘猪筒骨，配以20余种滋补中药，按特别比例，经5-8小时老火熬制而成，协作100%纯大米制作的天然新鲜湖南米粉，其汤滋味香浓，口味朴素，食之清而不素、油而不腻，是雅俗共赏、养分丰富的好菜肴，深受广大消费者的喜爱！

加我微信，了解更多相关热门小吃；观看学员学习动态！

咨询热线：15084959416（微信同号）

联系人：曾浩；即可一人学费两人学；优惠尽在咨询.....

地址：长沙市天心区碧桂园南门城市花园17栋

小吃开店食为天。给我一分信任，还您十分满意；食为天业内有口皆碑！一家真正能学到真本事的小吃培训学校；

我们的筒骨粉非常具有特色：

我们采用秘制的筒骨汤配上用衡山紫巾山泉浸泡、经过多种工艺加工的米粉，粉与汤完美融合，生死缠绵，再与味蕾的美丽邂逅，成了久久留香的一场舌尖盛宴！

筒骨粉吃法也很讲究，一碗粉可以有多种吃法：

一：吃粉，洁白细腻的米粉，软软的，滑滑的，鲜味在舌尖翻滚。

二：喝汤，我们每天采用新鲜的筒子骨，经过文火慢炖而成，骨汤中含有丰富的钙质和胶原蛋白、多维生素，补钙又营养，很容易被人体吸收，还有骨髓可以增加血管的造血功能，延缓衰老，增强体质，所以老少皆宜。

三：吸骨髓，在吃完骨头肉以后，用吸管轻敲骨筒，再用吸管吸取筒骨里的骨髓，浓浓的、嫩嫩的、滑滑的骨髓带着一股甜美的鲜味浸入口腔味觉器官，让您在享受美味之余会情不自禁地发出一丝感叹——这才是人间！

培训内容

- 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

我们也不难发现，从传统菜系演变至今，出现越来越多的小吃品种，越来越多的产品花样，但是更多的是在倡导一种饮食文化，现在，这种文化更加向健康饮食发展，比如膳食坊、私房菜、火爆全广东的火焰醉鹅等，无论概念还是食材都突显健康饮食，提倡饮食的附加值。

学技术是为了开店赚钱的，技术好了，口味好了才会有回头客，这是必然的结果。真正的能开店的技术才是好技术!长沙食为天小吃培训，在帮助学员学习到专业的小吃技术的同时，我们专业的小吃培训老师还为学员详细讲解包括原材料的选择，采购，成本、预算以及店面选址、人员配备、物资采购等各种创业知识，让学员在创业的时候，更为轻松如意，另外学员在创业过程中，还将获得设备采购、店面装修设计、店面广告宣传等公司支持。