

# 连云港酸辣粉培训机构，全程实操

产品名称	连云港酸辣粉培训机构，全程实操
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东省青岛市城阳区重庆北路93号（注册地址）
联系电话	13687676162

## 产品详情

连云港酸辣粉培训机构，全程实操018

酸辣粉在哪学，餐饮这个行业比较稳定，人可以不玩，不享受但是绝对不能不吃不喝，哪个行业都可能在某个时间段倒下去，但是餐饮不会，只要有人，餐饮就有市场。

酸辣粉在哪学，酸辣粉，重庆著名特色小吃之一，主要以麻、辣、鲜、香为主。其汤底一般采用猪大骨进行熬汤。然后再配以花生米，酸豆角，辣椒油，果子油，醋，香菜，鸡精，精盐等调味料，按照一定的比例进行配制而成

### 膳学派酸辣粉培训机构

酸辣粉这个项目为什么越来越火爆?它打造了中国小吃的典范，符合现代人追求健康饮食、品质生活的消费潮流和趋势，在“吃”已经形成了固有文化的今天，这些流行小吃必将能够抓住人们的胃口，让人难忘。冬季吃暖身，夏季吃开胃。享有“天下第一粉”之美誉，一年四季都可经营。食为先在原有酸辣粉的基础上精心改进秘制，在不添加任何香精、色素的情况下，把酸辣粉的味道演绎的淋漓尽致。

酸辣粉投资教少，易上手，长期都有回报，相信只要是一个有眼光的投资商就能洞察到的。?

喜欢吃酸辣粉的美食爱好者越来越多，这无意间使酸辣粉的市场越来越大，有不少的创业人士都看中了重庆酸辣粉的商机，由于对酸辣粉的做法不是很了解，所以，这些有梦想的创业者便很想通过培训来掌握了解酸辣粉的制作工艺。

从红薯到红苕粉，这其中还是需要很大的功夫，以前是人工制作，现在有着机械的帮助，这使红薯到红苕粉的制作时间大大的提高。对于想要加入酸辣粉行业的创业人士来说，现在开一家酸辣粉店投资低不说，并且经营起来也是相当的方便。

酸辣粉经过师傅不断地探索、研发，结合了重庆的奇香、味长、色正等特点，湖北的微麻、湖南的偏辣、江西的醇厚之优势。依靠传统工艺、吸收外来经验，使粉制品质量、料理技术更上一层楼。底汤浓香爽口，粉条晶莹剔透、柔美细腻;红油色泽纯正，香气四溢;肉沫、油而不腻，勾人食欲，同行业者难以模

仿。

## 酸辣粉在哪学

本校采用理论加实践的教学方式，以实践为主，理论为辅，学习期间吃住免费大概流程是这样的：由师傅做、学员看。师傅边做边讲，学员边看边作记录。不懂就问师傅。然后学员做，师傅看。做的不正确师傅就指出，并重新示范。确保每个环节都抓得牢牢实实，直到学员做到得心应手，挥洒自如，才进下一步练习。从下料入手，一直到拿出成品。学员自己品尝，师傅也要品尝。成不成功，缺点在哪里，学员要自己检查，查不出，师傅指出来。由学员反复地做，一直做到自己和师傅都满意，才算合格。