

牛腩火锅做法培训 特色牛杂火锅培训

产品名称	牛腩火锅做法培训 特色牛杂火锅培训
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

牛腩火锅做法培训 特色牛杂火锅培训

牛杂火锅是在牛杂的基础上进行了火锅化的改进，这款美食秋冬季节在珠三角地区大受欢迎，牛杂火锅的主要原料一般有牛肉、牛肚、大肠、牛肺、牛心、牛百叶等等。

课程内容

- 1：学习制作特色老油，也就是红油，用19种原料精心熬制而成。香气浓重，色泽红亮。
- 2：学习制作底料，用二十多种原料食材制作，滋味丰富可口。
- 3：牛杂处理，学习如何选购、清洁、改刀、处理牛杂原料。
- 4：汤底制作，用各种原料食材煲制原汤。
- 5：制作各种酱料、蘸水。
- 6：制作成品，包含红汤和白汤两种口味。

学校活动：（所有项目学一样送一样，更多优惠套餐自由选择，名额有限，先报先得，提前预约一人学费可以两个人来学）

红星鹏飞是长沙非常具实力技术一流的特色美食及研发的正规培训学校，红星鹏飞办学早，教学经验丰富，教师技术全面精湛，对学生有耐心，负责任。诚信办学，口碑好。辅助开店创业，在红星鹏飞学技能，一技在手，开店就业不愁

打工不如自己创业，俗话说，学会一个技术，致富整个家庭。加入长沙红星鹏飞轻松致富创业