学习常德牛肉粉面技术培训 专业培训牛肉粉

产品名称	学习常德牛肉粉面技术培训 专业培训牛肉粉
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

学习常德牛肉粉面技术培训 专业培训牛肉粉

津市米粉是中国三大米粉之一，在北京、广州、武汉、西安等城市已有5000家分店。津市米粉历史悠久，早在清道光年间，在津市就有了生产米粉的店坊，生产的米粉又细又长。长期以来，沅水、澧水流域的民众不论男女老幼，都喜欢食用米粉；外地来津市的客人，也以能品尝到津市的正宗米粉为一大乐事。

津市牛肉粉是湖南全省闻名的一种地方风味小吃。津市生产米粉有着悠久的历史，早在清光绪年间，津市就有了生产米粉的店坊，生产的米粉又细又长。长期以来，津市人不论男女老幼，都喜欢食用米粉,米粉烫好装碗后，调以各种佐料，再盖上油码，餐食时，味美可口，独具风味。

实操内容

1.牛肉面（粉）等的原料、配料的选取、初加工与保存。

2.各种香辛料的作用及分类，香辛料包的选材、配方、配比及煨制。

3.高汤、稍子、红油、麻油、卤水的的制作

4.牛肉面（粉）等主料及配料的全部制作流程。

5.学员实践学习牛肉面的制作工艺及流程。

6.根据学员地域不同和学员要求，调制出适合当地味型的面（粉）。

7.复习制作技术，独立完成产品的制作。

8.反复实践操作,熟练操作流程。

9.多种开胃菜的制作方法。