

# 酸辣粉培训，酸辣粉技术

产品名称	酸辣粉培训，酸辣粉技术
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

### 酸辣粉培训，酸辣粉技术002

“酸辣粉”调味料的调制和浇苕的种类：“酸辣粉”所用浇苕，如同面条浇苕一样制作，使用酸食的主要有“肥肠苕”、“凉粉苕”、“排骨苕”等，其中尤以“肥肠苕”较为著名。“肥肠苕”分为“酸辣肥肠粉”和“原汤肥肠粉”，即酸辣口味和鲜咸口味。调味主要用胡椒粉、红油辣椒、葱花、酱油、芽菜、芹菜粒、醋、香菜、大头芽粒（四川的一种蔬菜）、油酥黄豆、味精等组成。烫余酸辣粉的汤，以煮肥肠、猪耳等艘熬制的浓白色的原汤。具体操作是：将醋、红油辣椒、酱油、味精、芽菜放入汤碗中，注入原汤，将粉入锅中烫制后挑入碗内，撒上芹菜、香菜、大头芽、酥黄豆即可。酸辣粉膳学派专业培训中心

### 膳学派酸辣粉培训项目：

- 1---酸辣粉粉条的选用与泡制
- 2---汤料的比例配方和熬制的方法;
- 3---红油的制作与中药的应用
- 4---果子油的制作
- 5---肉沫、肉酱的加工方法;
- 6---七香麻椒油的加工方法;
- 7---特制榨菜的制作
- 8---配料的比例.种类{保管};

9---煮粉

10-各种调料的品种;

11-开店的用具.餐盒，调料等选择

学会为止。一般3天左右，视

个人情况而定。膳学派公司承诺：100%传授正宗配方；100%现场实践学习；三年以内免费技术更新升级（具体以实际情况而定）；100%包教包会！

"重庆酸辣粉"是纯天然绿色食品，由于口味独特、价廉物美，长期以来一直深受重庆人的喜爱，其特点是"麻、辣、鲜、香、酸且油而不腻"!素有"天下较好粉"之美名!酸辣粉是重庆城区广为流传的一种汉族地方传统名小吃，酸辣粉的粉丝劲道弹牙、口味麻辣酸爽、浓香开胃，深受全国人民喜爱的重庆地方小吃。

。