

湖南早餐邵阳米粉培训随到随学

| | |
|------|-------------------------|
| 产品名称 | 湖南早餐邵阳米粉培训随到随学 |
| 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

湖南早餐邵阳米粉培训随到随学

邵阳米粉是邵阳当地的一种特色早餐，主要以汤浓，味重而鲜美出名，深受大众的喜爱。特色是邵阳回族的牛肉粉采用常年生活在大草原的牛羊新鲜的牛骨熬制，配以当地独特的哨子做法，可谓是一绝。

邵阳米粉学习牛肉：

- 1.前期原料的选材识别及处理
- 2.高汤，红油的制作配方
- 3.实操各种哨子的制作及配方
- 4.邵阳米粉的泡粉制作
- 5.邵阳米粉全套下粉过程实操
- 6.后期进货渠道及设备采购渠道介绍

邵阳米粉学习品种：

大片牛肉（粉面），木耳油豆腐（粉面），牛杂牛腩（粉面）以及配菜做法

湖南-红星鹏飞面向全国招生：

长沙-常德-张家界-湘西-怀化-邵阳-永州-郴州-岳阳-益阳-娄底-

湘潭-衡阳-株洲-广州-贵阳-四川-黑龙江-内蒙古-安徽-河北-湖北-武汉-咸宁-黄石-鄂州-黄冈-孝感-天门-荆州-荆门-随州-襄樊-

宜昌-十堰-恩施-潜江-仙桃-神农架-合肥-广西-江西-南昌-九江-

新余-萍乡-吉安-赣州-鹰潭-上饶-景德镇-宜春等等