

湖南米粉培训 常德米粉培训

产品名称	湖南米粉培训 常德米粉培训
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

湖南米粉培训 常德米粉培训

津市米粉是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，米粉油码分汉、回两大类：汉族油码主要有肉丝、肉片、红绕、红油、三鲜、炸酱、菌油、酸辣、卤汁、酱汁、蹄花、排骨、鸡丁、鳝鱼等10多种。回族油码更为丰富，主要有牛肉丝、牛杂、羊肉片、卤蛋、羊肚片、鸡丝、鸭条、卤汁、三鲜、炖牛肉、牛排、牛筋、红烧牛肉等10多种。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。津市米粉历史悠久，闻名三湘。到常德千万要尝一尝。津市米粉的主要原料是大米，经过特殊工艺制成洁白、混圆、细长且有弹性粉条，只要用开水烫热，加上作料后即可食用，吃起来润滑可口、风味独具。

学习过程：

师傅亲手操作并口头指导，学员边看、边听、边记、边学。

学员亲自操作，师傅旁边指导。

学员及师傅均认为掌握相关技术方可结业。

理论指导开店经验及相关注意事项。

提供学员所需采购设备及原料的供应市场

培训内容

- 1.讲述常德津市牛肉粉的整体操作经营方式。
- 2.讲解材料的作用及分类、选料、配比及加工。

- 3.讲解常德津市牛肉粉汤料的配比及熬制。
- 4.讲解各类油码的制作方法。
- 5.讲解常德津市牛肉粉的烫制技术。
- 6.讲述常德津市牛肉粉的成品制作技术。
- 7.投资预算分析及风险回避，经营的模式和管理方法

长沙红星鹏飞厨师培训学校厨师培训中心，有专业师傅，技术精湛，教学有方。学校环境优美，设备齐全，是你学习技术的场地，是您创业圆梦的摇篮。厨艺培训来长沙，要选就选红星厨师培训学校。红星厨师培训学校传授您正宗的技术，保证您学有所成，满载而归。