

酸辣粉技术培训，一对一包教包会

产品名称	酸辣粉技术培训，一对一包教包会
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

酸辣粉源于西南民间，取食材至当地手工制作的红薯粉，味以突出酸辣为主而得名。后来经过西南各地不断的演变和调制而正式走上街头，成为各地的特色小吃。酸辣粉麻、辣、鲜、香、酸且油而不腻！“酸辣粉”系绿色食品，主粉由红薯，豌豆按比例调和，然后由农家用传统手工漏制而成。“酸辣粉”还有方便食品产品。后来经过西南各地不断的演变和调制而正式走上街头，成为各地的特色小吃。

酸辣粉是以红薯粉为主料，能健脾开胃，预防便秘，是重庆酸辣粉特有的风味。冬季吃暖身，夏季吃开胃。经常食用能保护人体皮肤，延缓衰老，也有很好的减肥功效。享有天下较好粉之美誉，一年四季都可经营。

制作流程技术

1. 重庆酸辣粉配料的认识和选用；
2. 干粉的浸泡方法；
3. 高汤材料的处理，然后制作高汤文火熬68个小时
4. 专用肉沫的制作方法；
5. 秘制红油的制作方法；
6. 油炸花生米的制作；
7. 开胃小菜的制作；
8. 酸辣味比例的调配；

青岛膳学派餐饮管理有限公司，是一家集餐饮技术研发，小吃合作加盟，小吃技术传授，小吃管理为一体综合性餐饮集团企业。成立以来倾心致力于中式小吃，美食文化的创新和推广，餐饮管理连锁加盟经营。本公司坚持“诚信、人品”做买卖，在“味道”上钻研，坚持全心全意为广大餐饮经营者服务的宗旨，为大小吃爱好者，下岗职工提供一个再创业的平台，积累财富，小额投资，丰富自己的本身也加快好滋味餐饮连锁企业的迅速拓展。

青岛膳学派餐饮管理有限公司在注重学员技能培养的同时，也注重学员在管理经营方面的培训，致力于科学培养，符合当前餐饮管理、制作和服务为一体的餐饮小吃行业高技能人才。在本培训中心学习的学员，学习过程中都能够得到自己熟练操作的练习，从零基础到后续经营所有涉及到相关问题师傅都逐一指导。不限制时间学习，直至您学习会为止。