

# 淄博酸辣粉专业技术培训，一对一教学

产品名称	淄博酸辣粉专业技术培训，一对一教学
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

### 淄博酸辣粉专业技术培训，一对一教学

酸辣粉是四川省、重庆市等地特色小吃，属于川菜。其特点是麻、辣、鲜、香、酸且油而不腻。酸辣粉主粉由红薯，红苕，豌豆按比例调和，然后由农家用传统手工漏制而成。酸辣粉源于四川民间，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。

酸辣粉是重庆市、四川省、贵州省等地的汉族传统特色小吃，属于渝菜、川菜、贵州小吃。其特点是麻、辣、鲜、香、酸且油而不腻。酸辣粉技术培训主粉由红薯，红苕，豌豆按比例调和，然后由农家用传统手工漏制而成。酸辣粉是一道特色美食小吃，只要是吃的，那么就有它的制作方法以及调料配方，如果你没有掌握这些制作配方，制作配料，那么就做不出好吃的味道出来。

### 酸辣粉培训：

- 1、培训各类原料选购及预处理方法；
- 2、培训香辣红油制作及保管技术（增香，调辣，起红。）
- 3、培训酸辣粉汤底制作技术。
- 4、培训油炸酥脆花生制作者及保管技术。
- 5、培训高汤折熬制及保管技术。
- 6、培训酸辣粉干粉的泡制及保管技术。

- 7、培训臊子的炒制及保管技术。
- 8、培训酸辣粉秘制锅底料熬制技术。
- 8、培训原料+粉+配比实操重点训练。
- 9、培训各种酸辣粉配料制作保存方法。

## 教授口味

原汤酸辣粉、红汤酸辣粉、肉丝酸辣粉、牛肉酸辣粉、炸酱酸辣粉、肉末芽菜酸辣粉等。。。。。

“重庆酸辣粉”分为两种：一种为“水粉”，即用红薯淀粉自己调配制作的；另一种为“干粉”，即加工成粉条状的干粉条。由于干粉条制作的酸辣粉较为简易方便，一般都采用干粉的制作方式。而“水粉”的调制操作就相对复杂一些。

酸辣粉项目投资小，利润大，【可开店、可流动小吃车、可摊位等】。学酸辣粉培训班经营广泛，城市商场、超市、娱乐场所、商业街、车站码头、学校公园、工厂、乡镇集市到处都是，开到哪里哪里火。酸辣粉的香味招来食客不需做广告，只需普通的灶具，开一间10平方米的外卖店，日利润至少1000元以上。