

菏泽酸辣粉培训班，一对一教学

产品名称	菏泽酸辣粉培训班，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

菏泽酸辣粉培训班，一对一教学

酸辣粉很早以前流传于四川民间，它取材当地手工制作的红薯粉,味以突出酸辣为主而得名，由于价廉物美，长期以来一直深受全国人们的喜爱。主要以香、麻、辣、酸、鲜为特色。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。

酸辣粉是非常火的小吃项目，很多朋友都想开个酸辣粉店，但是由于不懂技术，很难上手。，膳学派粉酸辣粉招商项目全面开启，诚邀您的投资，这是您小本创业的选择。膳学派粉酸辣粉，特色美食，口味独特，带给舌尖享受。开膳学派粉酸辣粉店，轻松挣钱！酸辣粉是四川城乡间广为流传的传统小吃之一，由于价廉物美，长期以来一直受人喜爱。酸辣粉主要采用红薯粉加工而成。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。

酸辣粉的教学流程：

- 1、红薯粉的选择与处理
- 2、酥炸花生米的技巧
- 3、特色辣椒油的秘制方法
- 4、酸汤的制作秘方
- 5、增香肉沫的制作技术

6、其他材料的制作

7、高汤的制作

8、老师指导学员亲自动手操作及作品点评、结业

乘车路线：火车北站或青岛北站（高铁站）坐公交车120路-636路-614路-935路-
到安亭路车站下车（安亭路车站左侧30米膳学派餐饮）

汽车北站-向北步行300米

青岛流亭机场-到膳学派餐饮学校3公里-
坐715路-717路公交到安亭路车站下车（安亭路车站左侧30米膳学派餐饮）