

# 长沙小吃培训

产品名称	长沙小吃培训
公司名称	长沙曾食坊食品研发有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	湖南省长沙市天心区刘家冲南路599号碧水春城17栋302房（注册地址）
联系电话	15974140853 15974140853

## 产品详情

我们的培训由专业老师全程陪同学员实际操作，包教包会,教会为止,提供终身的技术指导.老师现场演示---学员操作练习---开店所需设备介绍---实习操练---老师指导纠正---老师考核作品---介绍如何创业---利润分析.带您采购原材料，挑选调料，选购开店所需的设备.....全部手把手操作!

### 培训时间

不限制学习时间。包教包会，学会为止。一般3天左右，视个人情况而定。

酸辣粉是四川、重庆等地的特色小吃，属于川菜。其特点是麻、辣、鲜、香、酸且油而不腻，辅以榨菜、花生、秘制肉酱、香菜、红油、果子油，滋味独特，深受各地食客的喜爱。

### 课程内容

#### 1：高汤制作

较好步，主要系统学习如何使用猪大骨、鸡架、水等食材熬制酸辣粉汤料。这里重点学习掌握汤料熬制时间、火候、调味等知识。

#### 2：红油制作

第二步，主要系统学习如何使用天然健康的食材熬制酸辣粉红油。这里重点学习掌握熬制时间、火候、技巧等知识。

#### 3：香油制作

第三步，主要系统学习如何使用多种天然香料熬制酸辣粉香油。这里重点学习掌握熬制时间、火候、技巧等知识。

#### 4：配菜制作

第四步，主要系统学习如何使用花生米、酸豆角等食材制作酸辣粉配菜。

#### 5：肉臊子制作

第五步，主要系统学习如何使用五花肉、调和油、高汤、豆瓣酱、甜面酱等食材炒制肉臊子。这里重点学习掌握炒制手法、技巧、火候、时间等知识。

#### 6：泡红薯粉

第六步，主要系统学习如何用开水泡红薯粉。这里重点学习掌握泡粉时间、温度、存放等知识。

#### 7：煮粉装碗

第七步，主要系统学习如何用开水烫粉。这里重点学习掌握烫粉手法、技巧、碗底调味、放汤料、放配菜等知识。

学校活动：(更多优惠套餐，名额有限，先报先得，提前预约一人学费可以两个人来学)。