

湖南津市牛肉粉技术培训

产品名称	湖南津市牛肉粉技术培训
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

常德津市牛肉粉始于清朝雍正年间。当时清政府实行“改土归流”政策，新疆维吾尔族的一支分到了湖南常德津市。维吾尔族人的传统食品是牛肉面，与当地的主食大米不同。按照当地的食物原料，人们将大米磨粉打浆制成粉条，即米粉，辅以牛肉，就形成了早期的牛肉粉。早期的牛肉粉味道较为清淡。

牛肉粉以味道鲜爽劲道，香滑不油，风靡大江南北。牛肉粉中的牛肉，是通过不同的香料进行煨制和炒制而成，味道清香怡人，入口香嫩，香入肺腑，令人胃口大开。而喝上一碗香气诱人、鲜味浓郁的牛肉原汤也是一种美味享受，采用文火熬制出来的牛肉粉的汤底，厚重绵长，令人回味无穷。牛肉粉可以当做早餐、午餐、晚餐，甚至是休闲小吃来食用，是一种非常受欢迎的小吃美食。

牛肉粉培训内容：

- 1、湖南津市牛肉粉专用米粉的选购方法
- 2、正宗牛肉粉卤水的配方和熬制方法(学员亲自操作)
- 3、牛肉、牛杂及各种配菜的卤制方法（学员亲自操作）
- 4、湖南津市牛肉粉高汤的熬制方法（学员亲自操作）
- 5、传统经典的牛肉粉粉制作方法（吃上瘾学员亲自操作）
- 6、各种牛肉粉的制作方法（学员亲自操作）
- 7、杂酱码子的制做方法（学员亲自操作）
- 8、肉丝码子的制作方法（学员亲自操作）

- 9、牛腩牛杂码子的制作方法（学员亲自操作）
- 10、长沙剁辣椒的制作方法（学员亲自操作）
- 11、酸菜的制作方法（学员亲自操作）
- 12、酸豆角的制作方法（学员亲自操作）
- 13、虎皮鸡蛋的制作方法（学员亲自操作）

培训课程1 讲述牛肉面的背景来源及发展史。

- 2.参观牛肉面的全部制作流程。
- 3.牛肉面店面经营器具、设备的配制及使用。
- 4.讲解香辛料的作用及分类、选料、配比、及加工。
- 5.高汤、稍子、红油、麻油、卤水的的制作及保养。
- 6.牛肉、牛杂及其他配料的选材及加工方法。
- 7.肉质、卤汤、鲜汤等汤料的制作及保养。
- 8.店面经营的选址原则、采购途径。
- 9.店面经营的经营原则、投资预算及风险回避。

师资力量：省烹饪名师手把手实操教学

培训周期：不限学习时间，学会为止，一般4-5天可掌握

在我们学校学技术，都是由专业老师手把手教学，教过之后学员自己动手操作练习，老师在旁边协助辅导，学会为止。郑重承诺：包教包会，技术免费升级。

做小吃的有很多，往往兴起一种火爆的小吃就会迅速出现大大小小的经营店，但是生意好的却不是每一家，原因没有多么神秘，因为会做但是不一定能做好，如果你正是这种情况或者你想避免这样，就来食为天学好技术吧。打工还能赚到钱吗？收益不理想还要坚持下去吗？想赚钱就别把时间浪费了，为自己打工，学习一样好技术，自己去创业，虽然苦点累点但是在收益和收获可是打工远不能比的，没有好的创业项目？缺乏足够的创业资金？在曾食坊都不是问题，几百到几千元学习加投入就可以实现自主创业。