

长沙特色萝卜牛杂技术培训

产品名称	长沙特色萝卜牛杂技术培训
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

香喷喷的萝卜牛杂是不少广东人的至爱，如果看到许多广东人，特别是年轻一族，一手拿着一个小小的纸碗，一手拿着竹签，站在繁华的街头，无视来来往往的人群，毫不顾仪态地站在路边吃得津津有味的话。不用猜，一定吃的是萝卜牛杂。无论是繁华喧嚣的北京路、上下九，还是在狭窄破旧的古街小巷，都可以见到飘着那种独特香味的萝卜牛杂店，多是一些小店，有时甚至就是一个窗口、一辆小推车。而那些捧着小碗、捏着竹签在那团团热气里大快朵颐的，或踞(蹲)，或企(站)，或浓妆，或淡抹，或素面朝夭，但个个吃得油光满面，满嘴留香。外地人一看，斥之不雅；本地人却称，滋味认真正(味道真是好)。

教学内容：1：教牛杂原材料和设备采购渠道。2：教牛杂原料处理，清洗，炒制。3：教牛杂汤底制作方法，步骤流程。4：教煲各类牛杂原料，及汤底调味。5：教牛杂专用辣椒酱制作，保存方法。6：教各类牛杂原料及香料存放方法。7：教牛杂项目开店或摆摊经营方案

为什么要选择来长沙曾食坊学技术，很简单，一是技术，二是服务，三是口碑，因为有好的技术才能更好的服务大家，才会有更好的口碑，曾食坊作为一家连锁品牌教学机构，多家实体店，可以百度曾食坊，有着自己的独特配方，具有极高的竞争优势;培训老师手把手教学，包教包会，不会再学，学会为止；

课程内1：汤底制作较好步，主要系统学习如何使用牛骨、鸡架、清水、天然香料等食材熬制牛杂汤底。这里重点学习掌握熬制手法、技巧、火候控制、时间、调味等知识。2：原料处理第二步，主要系统学习牛肠、牛心、牛肺、牛百叶、牛肚、牛毛肚、牛脆骨等食材的处理。这里重点学习掌握各类牛杂的清洗、切制等知识。3：炒制牛杂第三步，主要系统学习各类牛杂的炒制。这里重点学习掌握牛杂的炒制方法、技巧、时间、火候控制、调味等知识。4：萝卜处理第四步，主要系统学习掌握萝卜的挑选、清洗、切制等知识。5：辣椒酱制作第五步，主要系统学习如何使用泡椒、葱姜蒜、耗油、鸡精、调和油等食材制作辣椒酱。6：熬煮牛杂第六步，主要系统学习如何煮牛杂、萝卜。这里重点学习掌握各类牛杂的煮制时间、火候控制、调味等知识。