

特色牛杂小吃培训 学做萝卜牛杂的地方

产品名称	特色牛杂小吃培训 学做萝卜牛杂的地方
公司名称	长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	长沙市雨花区时代阳光大道西600号红星厨师学校
联系电话	13135218825 13135218825

产品详情

特色牛杂小吃培训 学做萝卜牛杂的地方

红星鹏飞培训原则：随到随学、包教包会、实践操作学习、不限学习时间、师傅手把手教做、传授核心技术。

学习过程：

师傅亲手操作并口头指导，学员边看、边听、边记、边学。

学员亲自操作，师傅旁边指导。

学员及师傅均认为掌握相关技术方可结业。

理论指导开店经验及相关注意事项。

提供学员所需采购设备及原料的供应市场

萝卜牛杂是广州的一种特色小吃，采用上等牛骨、鸡架熬汤、然后再将处理好的各类牛杂放入汤里慢慢煲出香味，再加入切好的萝卜相互渗透、吸取，浑然一体。这样做出来的萝卜牛杂，产品香浓味鲜，滋味可口。

课程内容

1：汤底制作

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。