

# 酸辣粉培训，东营酸辣粉培训机构

产品名称	酸辣粉培训，东营酸辣粉培训机构
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

日照哪里可以学酸辣粉技术

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

重庆酸辣粉系纯然绿色食品，主粉由红薯，红苕，豌豆按\*佳比例调和，然后由农家用传统手工漏制而成。这类食品历来被人喜爱，中国十三亿人口人人都是消费者，而且个个吃得起，吃得香，吃得饱，\*\*经济实惠。现今，重庆酸辣粉以其价廉物美口味独特的优势在全国各大城市销售异常火爆，重庆酸辣粉店每天都有大量男女老少排起长队购买。

实际操作内容

1. 参观酸辣粉的制作流程。
2. 泡粉及熬汤，酸辣粉干粉发泡及烫粉的技巧。
3. 红油制作。
4. 肉沫炒制技术
5. 调味配料、鲜酸汁的制作。
6. 肉质、高汤、鲜汁等材料的保管及存放方法。

小吃在城里发展的越来越快，越来越多的地方出现了小吃摊儿，而且经常听见某个做烤面筋的月赚上万，某个麻辣烫的有车有房，有个做小火锅的年赚百万，有个做包子的客户每天都排好多人等着买。可事实真的像大家说的这样吗？酸辣粉属于纯天然绿色食品，由于价廉物美，长期以来一直深受人们的喜爱

。因其特点为“麻、辣、鲜、香、酸且油而不腻，因此素有“天下较好粉”之美名。酸辣粉系纯然绿色食品，主粉由红薯，红苕，豌豆按较佳比例调和，然后由农家用传统手工漏制而成。粉条有良好的附味性，它能吸收各种鲜美汤料的味道，爽口宜人。

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“天下粉”之美誉，一年四季都可经营。那不妨试试选择豫香园餐饮技术培训学校，学习一下做酸辣粉的技巧。重庆酸辣粉在目前的市场上发展前景相当可观，这是众多投资商都可以看得见的商机，那么学重庆酸辣粉得多少钱？另外重庆酸辣粉在哪家学较好呢？四川的经典小吃就要说起酸辣粉了。

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）

想学习各种小吃可以加我的微信号，上面的电话都是可以加我的微信，朋友圈有老师现场教课视频及照片，您可以先加我们，提前对我们的培训情况多些了解。（加学校微信了解更多优惠）

选择膳学派优势：先品尝后学习，学习期间包吃包住，后期提供免费的开店扶持，终身技术免费升级