

威海可以学酸辣粉技术，随到随学

产品名称	威海可以学酸辣粉技术，随到随学
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

威海可以学酸辣粉技术，随到随学

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

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“天下较好粉”之美誉，一年四季都可经营。川味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。当然您也可以购买一台小吃车做流动经营销售。川味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。酸辣粉系纯天然绿色食品，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。

培训课程：

1. 讲述酸辣粉的发展史及特色特点。
2. 参观酸辣粉的制作流程。
3. 泡粉及熬汤，酸辣粉干粉发泡及烫粉的技巧。
4. 红油制作，香脆花生、香脆黄豆制作。
5. 肉沫、芽菜榨菜炒制技术。

6. 调味配料、鲜酸汁的制作。

7. 肥牛、肥肠、羊肉、荷包蛋酸辣粉制作方法。

8. 肉质、高汤、鲜汁等材料的保管及存放方法。

膳学派酸辣粉具有操作简单、用人少、产品种类丰富的特点。有了好的口感与经营方向。在人们的生活中，衣食住行是我们生活的必备元素，如果没有了这四种元素的话，我们的生活将会是一潭死水，所以说人们越来越注重这些生活的品质。当你培训重庆酸辣粉店时，还会有专业的专业人员对培训者进行重庆酸辣粉的基础知识的一个全面的培训。现在你要是加入我们的队伍，是你好的选择。专业的培训让你有信心做好自己的事业，也更加的相信自己可以做好的。也可以借这个机会证明自己的实力，也相信自己没有什么事情做不到。