

泰安什么地方培训酸辣粉技术，一对一教学

产品名称	泰安什么地方培训酸辣粉技术，一对一教学
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东省青岛市城阳区重庆北路93号（注册地址）
联系电话	13687676162

产品详情

酸辣粉几乎就融汇综合了美食的所有特点：麻、辣、酸、香、鲜、浓、红、重。麻、辣、酸、香.全国喜爱重庆口味者众多，百味鲜酸辣粉既传承经典正宗、又不乏个性特色，一碗6元的售价男女老少都吃得起，一个店一天售出数百碗非常正常，2元左右的材料成本保证了百分之六七十的高毛利润，即可为正餐，也能作零食;即能秋冬暖身，也能春夏开胃，一年365天无淡季!

酸辣粉，重庆著名特色小吃之一，主要以麻、辣、鲜、香为主。其汤底一般采用猪大骨进行熬汤。然后再配以花生米，酸豆角，辣椒油，果子油，醋，香菜，鸡精，精盐等调味料，按照一定的比例进行配制而成。

酸辣粉源于四川民间，取食材至当地手工制作的红薯粉，味以突出酸辣为主而得名，后来经过西南各地不断的演变和调制而正式走上街头，成为各地的特色小吃。重庆酸辣粉特点是“麻、辣、鲜、香、酸且油而不腻”。酸辣粉主料粉条里富含碳水化合物、膳食纤维、蛋白质、烟酸和钙、镁、铁、钾、磷、钠等矿物质;粉条有良好的附味性，它能吸收各种鲜美汤料的味道，再加上粉条本身的柔润嫩滑，更加爽口宜人。

膳学派酸辣粉培训内容;

- 1、红薯粉的选择与处理
- 2、酥炸花生米的技巧
- 3、特色辣椒油的秘制方法
- 4、酸汤的制作秘方
- 5、增香肉沫的制作技术

6、其他材料的制作

7、高汤的制作

8、老师指导学员亲自动手操作及作品点评、结业

9、后期电话辅导，开店疑难问题解决