

山东曲阜螺蛳粉技术教学，培训的严格不难

产品名称	山东曲阜螺蛳粉技术教学，培训的严格不难
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

山东曲阜螺蛳粉技术教学，培训的严格不难002

膳学派螺蛳粉怎么做?制作配方如何?

配方：石螺，猪筒骨，鸡骨架，鸡油，桂林豆腐乳，紫苏，酸笋，清水，姜，八角，沙姜，丁香，花椒，桂皮，草果，砂仁，干辣椒，回味粉，鸡肉增鲜膏，鸡精、盐、冰糖各适量。

佐料：酸豆角，酸菜，青菜，黄花菜，木耳，酸笋，腐竹，炸花生米。

膳学派制作步骤

- 1、先将石螺用清水洗净，浸泡2日后，剪去尾尖，焯水冲洗后待用。
- 2、猪骨，鸡骨焯水后入锅上火炖开后，鸡油清洗放下汤锅熬2小时出味。
- 3、石螺滤干水后，入锅炒干水份后起锅。
- 4、锅加热放入花生油烧至六成热后，下姜，放入香料，干椒，酸笋，料酒爆香后，倒入骨汤中，调入回味粉、鸡肉增鲜膏熬至40分钟，再下腐乳，盐，鸡精，冰糖。
- 5、将半锅水烧开，加盐，将米粉烫过后捞起，加入佐料，加入红油，下螺丝汤。

干粉泡制：桂林米粉，用清水泡制半个小时，捞出，接着70度温水泡至微软，用清水再次泡开。

红油制作：冒菜红油制作

膳学派螺蛳粉技术培训，螺丝粉几千元即可加入学技术!螺丝粉的培训门槛是不高的，。膳学派螺蛳粉项目一直严格把控原材料，所有食材都是精心挑选购进而来，保证其高的品质。在教学过程中把技术都一对一传授，这极大的保障了螺蛳粉口味的统一。而像螺丝粉这样营养健康的产品，也是符合现在人们对生活品质的要求，开店就能快速收获大批食客。

膳学派餐饮培训学校在市场上摸打了这么多年，已经积累了十分丰富的行业经验，同时强大的实力能给投资者提供巨大的后备支持。并且在投资者选择螺蛳粉项目后，其总部会免费的提供各式各样的帮助，保证其创业之路更加的平坦无阻。如今膳学派小吃培训学校已经在市场上有了不小的知名度，在各个地区也非常受人们的喜爱，其发展前景十分被业内人士所看好，是值得投资的。

大众创业者能凭借膳学派小吃培训的实力一步一步走向行业的顶端，成就一番伟大的事业。

课程安排及培训优势：

培训项目 螺蛳粉

培训内容 1.讲解厨房设备的认知和使用方法；

2.螺蛳粉的原料讲解；

3.螺蛳粉的用料掌握；

4.重点掌握螺蛳粉的烹饪 调味 和搭配技巧；

5.秘制螺蛳粉底料的制作方法和配方。