

深圳罗湖原味汤粉王培训现场实操

产品名称	深圳罗湖原味汤粉王培训现场实操
公司名称	深圳市食大帅餐饮企业孵化器有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	深圳宝安区广深路363号快8连锁酒店四楼（沙井中心客运站）
联系电话	13728334257

产品详情

对于现在越来越多渴望创业的人来说，一个盈利稳定，投资小的项目，是很多人都会选择的。原味汤粉王就是集这些优点于一身，因而，受到消费者的欢迎，深受消费者喜爱，想开家原味汤粉王店，深圳罗湖原味汤粉王培训现场实操，食为先原味汤粉王培训都有标准的配方和操作流程，包教包会，学会为止，具体学几天看个人的学习能力，学会为止。

原味汤粉王与别的汤粉不同是因为它的汤，它主要用本地猪的筒骨腿、大骨等材料，放入大汤罉里放八成水，先用大火煮开，再用慢火煎熬5个小时以上。加上秘制的配料，味道特别鲜美，配菜除瘦肉猪肝外还可以加上卤蛋、猪脚和牛腩。

说起原味汤粉王，相信在广东没有一个人是不知道的，在广东地区很多地方大街小巷都能看到原味汤粉王。

原味汤粉王，传承中国千年饮食文化精髓，以家猪筒骨做汤底，采用原味烹调工艺，搭配天然绿色具有广泛的保健和养生功效的枸杞叶，做出来的汤粉原汁原味，百吃不厌，非常适合现代人群的口味追求。

本套原味汤粉王课程您学会之后，可以去菜市场周边、闹市街、居民住聚地、工业区周边等地开个原味汤粉王店面，也可以去原味汤粉王店做师傅，或在家里自己特制属于家人专属的美味菜肴。深圳罗湖原味汤粉王培训现场实操，食为先原味汤粉王培训都有标准的配方和操作流程，包教包会，学会为止，具体学几天看个人的学习能力，学会为止，原味汤粉王培训课程：

1、原味汤粉制作材料的认识和选用

2、底汤配方及熬制技术、熬制时间以及熬制火候

3、肉、猪杂、排骨等的处理方法

4、红油的制作方法

5、粉码的搭配技巧和保鲜方法