

# 深圳松岗桂林米粉培训食为先小吃

产品名称	深圳松岗桂林米粉培训食为先小吃
公司名称	深圳市食大帅餐饮企业孵化器有限公司
价格	2400.00/套
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

桂林米粉吃法有两种：一种是“干捞吃法”，一种是“加汤吃法”，不管哪种吃法，卤水都会发挥其独特的美味，香气扑鼻，让人闻香止步，流连忘返。那么桂林米粉都这么受欢迎了，深圳松岗桂林米粉培训，食为先小吃培训根据个人能力不限制学习时间，学会为止。

桂林米粉有许多种，其中，有名的是马肉米粉。它用特制的红烧马肉作配料，鲜嫩味香。过去吃马肉米粉多用特制小碟来盛，米粉仅供一箸，上面有几片薄薄的马肉，再加以几粒油炸花生，拌以桂林辣酱，风味特佳。

桂林米粉以其独特的风味远近闻名。其做工考究，先将上好大米磨成浆，装袋滤干，揣成粉团煮熟后压榨成圆根或片状即成。圆的称米粉，片状的称切粉，通称米粉，其特点是洁白、细嫩、软滑、爽口。其吃法多样。讲究卤水的制作，其工艺各家有异，大致以猪、牛骨、罗汉果和各式佐料熬煮而成，香味浓郁。

在广东地区也有很多店是专做汤粉的，生意也非常的好。正在寻找创业商机的你，学桂林米粉技术，开一家桂林米粉店是一个不错的选择。桂林米粉店属24小时营业项目，不受时间段影响；外卖多，不受店面大小影响；店面经营起来干净卫生，散事儿少；桂林米粉店用人少，好打理。

在桂林的大街小巷，无处不见“桂林米粉”的店铺招牌。桂林米粉，价廉物美，又符合现代化快节奏的要求，所以桂林人的早点多是桂林米粉，生意人的夜宵也多是桂林米粉。深圳松岗桂林米粉培训，来食为先按照桂林米粉标准的比例配方和制作方法，老师手把手实操教学，学员亲自动手操作，反复练习，直到做出学员满意的口味为止，不限定学习时间。桂林米粉培训内容：

- 1、 卤水的配方及制作技术 ；
- 2、 高汤的熬制技巧及保存 ；
- 3、 各式桂林米粉制作流程 ；
- 4、 桂林米粉各种配菜的制作及要点 ；
- 5、 各种调料的采购信息 ；