

深圳松岗肠粉培训现到随学

产品名称	深圳松岗肠粉培训现到随学
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

现在肠粉在广东省这边片地都是，但真正能吃上一碗隧道美味的广式肠粉，除了米浆要磨好以外，还要学会如何制作肠粉酱汁和汤汁，只有把握了米浆和酱汁汤汁制作技术才能做出一份美味爽口的肠粉出来。深圳松岗肠粉培训现到随学，来食为先肠粉培训班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。食为先肠粉技术培训内容：

- 1、肠粉原材料的认识和选用;
- 2、肠粉的调配比例讲解;
- 3、肠粉蒸制方法技巧;
- 4、秘制酱汁的制作技术。

肠粉又叫布拉蒸肠粉，是一种米制品，也叫拉粉、卷粉、猪肠粉，是广东的一种传统小吃。有人说“肠粉早是在抗日战争时期的泮塘荷仙馆创制”。还有人说“肠粉起源与广东，在清朝末期，广州街头就有人叫卖了”。

肠粉早年期间仍是广东人名的一项早餐美食，但现在肠粉已经深得全国各地人民的喜爱。特别是它那细嫩爽滑的口感，再配上那浓香鲜美的汤汁和酱汁，就像一个锦绣的女郎，失之可惜。如何做肠粉好吃，有许多细节要注意的，如：

- 1、对水量应根据大米粉的吸水情况灵活掌握，上面给出的用水量应是参考量，米浆太稠则蒸熟后过硬，易结块；过稀则蒸不成形。

2、有自制的米浆好,如没有可用大米粉应该用水磨粉(粘米粉), 这样的米粉保证肠粉的细腻滑爽度。

3、蒸制时间不要过长, 恰到好处即可。(太稠则蒸熟后过硬, 易结块; 过稀则蒸不成形)

4、肠粉的制作过程中, 花色随着辅助原料的加入而改变, 各个地方有各个地方的口味, 或因人而异。

5、机器尽量让它放水平, 这样米浆才会均匀, 蒸出来的肠粉才不会边厚边薄

肠粉由于其制作简单, 因而投资小, 利润大, 收益也比较快, 基本上就是当月投资, 当月就可以见效益, 基本上没什么风险, 只要几千元的投资, 两个人就可以经营, 几天就可以开业, 只要你是在商场、超市、步行街, 它的口味好, 适合各类的消费群体, 而且早、中、晚都可以经营, 是创业人的项目。深圳松岗肠粉培训现到随学, 来食为先都有标准的配方和操作流程, 按照配方来学, 哪个步骤到哪个步骤, 哪个料放多少, 要注意哪些细节都会教给你。