

# 广州正宗广东肠粉专业培训班

产品名称	广州正宗广东肠粉专业培训班
公司名称	广州食为天餐饮管理服务有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	广州市白云区嘉禾街望岗德兴路111号412
联系电话	13724535757

## 产品详情

广州正宗广东肠粉专业培训班选食为先，相信很多想投资早餐肠粉项目的人都有一种困惑，可能机器有了，但是不会做，也不知道学肠粉技术难不难。其它我们去肠粉店吃肠粉只看到表面抽拉肠粉的动作而已，看似简单，其实不然，做肠粉还需要找到合适的米来做，然后磨米浆，调米浆，制作汤汁等。那么肠粉技术哪里有学？学肠粉技术就来食为先，食为先专业的肠粉培训师手把手实操指导，具有十多年丰富肠粉开店经验的师傅与您并肩作战，为您的肠粉事业保驾护航！

广东肠粉主要流派有两种：一种是布拉肠粉，另一种是抽屉式肠粉，由于使用的制作工具不同，所以导致做出的肠粉都不相同，布拉肠粉是以品尝馅料为主（肠粉浆大部分是使用粘米粉再添加澄面、粟粉和生粉），而抽屉式肠粉（肠粉浆是使用纯米浆做成）主要品尝肠粉粉质和酱汁调料！由于粉皮白如雪花、薄如蝉翼、晶莹剔透，吃起来鲜香满口、细腻爽滑，消费群体广泛、市场空间大：一日三餐与老百姓的日常生活息息相关，从小孩到老人每个人都能够成为你的顾客，市场空间巨大。

肠粉是种米制品，因为被卷成猪肠的样子，所以得名肠粉。肠粉在广东是比较为普遍的早餐粉粉嫩嫩、晶莹剔透的感觉实在美不可言！看起来粉皮白如雪花、薄如蝉翼、晶莹剔透，吃起来鲜香满口、细腻爽滑、还有一点韧性，让人一吃难忘，越吃越爱吃！该美食既可做正餐主食，也可做零食、宵夜，特色鲜明，市场前景非常广阔，可操作性特强。

广州正宗广东肠粉专业培训班就在食为先，如果你想学到正宗的肠粉技术可以到食为先小吃餐饮培训学校去培训学习，食为先肠粉口味正宗，可以试吃，满意再学，师傅手把手教学，不限止学习时间，包教会为止，学员超过万人。而且还提供肠粉机设备，以及开业指导，到时候直接学技术，购买设备，设备直接帮您运回家，您学完以后直接回家开店就可以了，不管是学广东肠粉还是石磨肠粉都可以去学。