

深圳松岗学肠粉技术的地方

产品名称	深圳松岗学肠粉技术的地方
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

现在的肠粉店数量比较多，但是并不代表每一家肠粉店都是能够开好的，在未来几年里，如果自己能够开出一家有特色的肠粉店的话，根本不用受其他店铺的影响，自己的肠粉店是能够开好的，而且能够长久的开下去。深圳松岗学肠粉技术的地方,食为先的肠粉酱汁做得恰到好处。粤菜追求的是大味至淡，因此酸甜苦辣都适可而止，食物本味才能脱颖而出。一羹酱油，一小勺辣酱，鲜香的肠粉在色味上都得以升华。所以食为先的肠粉无论在口感还是口味上都是非常符合人们的口味特点！

肠粉起源于广东省的汉族传统小吃，早在清代末期，广州街头上就已经听到卖肠粉的叫卖声。那时候，肠粉分咸、甜两种，咸肠粉的馅料主要有猪肉、牛肉、虾仁、猪肝等，而甜肠粉的馅料则主要是糖浸的蔬果，再拌上炒香芝麻。肠粉之所以能够从广东的美食变为全国的美食，就是因为肠粉不仅美味健康，而且价格也并不算太贵，这样能够让大众所接受的美味食物.学做肠粉到食为先小吃连锁实训，深圳松岗、龙华、龙岗、坂田、石岩，沙井，布吉都有培训点的

石磨肠粉采用传统石磨制作米浆，凭借口感赢得了不少食客们的青睐。近年来石磨肠粉得到了不少商家宣传和推广，目前广东省的很多大街小巷都能看到一些石磨肠粉的身影。相信在未来，石磨肠粉会比普通广东肠粉更受欢迎。肠粉做出来好不好吃，好不好看，除了粉质之外，在蒸肠粉的细节上一样至关重要，不注重细节粗制乱造的蒸出来，别说好不好看了，首先肯定不会好吃，那我们在制作肠粉的时候都有哪些注意事项呢，请看下面讲解：

1、原材料要保证质量

制作肠粉米浆的原材料质量要好。现在调制肠粉米浆无非两种方式，一种是自己磨制米浆；另一种是购买专用拉肠粉，若是自己用肠粉机磨米浆那么我们磨米浆所用的大米质量就要选好，若是采用专用拉肠粉，起码我们要中上等粉。

2、水与粉的调配比例要科学

在调制肠粉米浆时，粉与水的比例必须适当合理，不能稠不能稀，太稀蒸不成型，太稠蒸出来的肠粉容易断裂，而且米浆要多搅拌让米浆产生韧性，这样蒸出来的肠粉才会有很好的韧度。

3、米浆要少要匀

在蒸肠粉时，倒在蒸盘或屉布上的肠粉米浆不要太多，只需薄薄的一层即可，然后摇晃均匀，这样蒸出来的肠粉才会薄，才会剔透，口感才会更嫩滑。

广东肠粉培训项目推出这么多年，一直以来是学员学得比较多的项目之一，很多学员学成之后回去开店都非常成功，无论是颜色、外形、口味都居市场口味之首。制作简单，利润可观，销售价格适合大众消费水平，不需要高额的投入。只需要一台蒸肠粉机，一台磨浆机，锅碗瓢盆等。深圳松岗学肠粉技术的地方,来食为先按照广东肠粉标准的比例配方，老师手把手教学，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。