

东莞厚街学石磨肠粉酱汁做法

产品名称	东莞厚街学石磨肠粉酱汁做法
公司名称	东莞市鹅天下创业孵化器有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	东莞市虎门镇白沙村莞太路139号（虎门高铁站路口）
联系电话	13728229457

产品详情

东莞厚街学石磨肠粉酱汁做法，学肠粉技术就到东莞食为先小吃培训班，食为先老师手把手教学，不限时间，学会为止。肠粉在广东是较为普遍的早餐，它看起来晶莹剔透，皮白如雪，薄如蝉翼，吃起来鲜香满口，细腻爽滑，还有点点韧劲，让人吃后难以忘怀。其制作方法也很简单，在大网筛子上铺一块白布，将米浆浇上，隔水蒸熟成粉皮，在粉皮上放上馅料，卷成猪肠形，置于盘上，淋上熟花生油。生抽、辣酱即成。

肠粉起源于广东西关地区的汉族传统小吃，是西关忆中的广式小吃，早在清代末期，西关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。

肠粉培训内容：

- 1.讲述的肠粉发展史及基础理论知识制。
- 2.肠粉的制作技术与技巧。
- 3.肠粉配菜的制作技术与技巧。
- 4.红油麻油的制作方法。
- 5.高汤的制作流程与方法。
- 6.肠粉机的操作工艺讲解。

7.开店的选址、店面设计、经营管理技巧。

东莞厚街学石磨肠粉酱汁做法，学肠粉技术就到东莞食为先小吃培训班，食为先老师手把手教学，不限时间，学会为止。肠粉是由早稻米或糙米浸泡磨成米浆，再由专业的肠粉机蒸制而成，现代人为追求简便，市场已有厂家生产销售肠粉专用粉，直接兑水即可蒸制肠粉，但用肠粉专用粉蒸制的肠粉味道、口感、韧性欠佳。作为喜爱吃肠粉的老广东是不吃这样的肠粉的，正宗的肠粉还是要用米浸泡，按比例兑水磨浆做出的肠粉才能达到口感嫩滑;韧道有弹性;皮薄而色白。用石磨磨浆做出来的肠粉乃是上品，正宗石磨肠粉市场上的代表当数食为先石磨肠粉。当然一份肠粉的美味，不光要肠粉蒸的好，还要熬制好调味汤汁和蒜香油。