

东莞沙田学石磨肠粉酱汁专业做法

产品名称	东莞沙田学石磨肠粉酱汁专业做法
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

东莞沙田学石磨肠粉酱汁专业做法，学肠粉技术就到东莞食为先学正宗广东肠粉培训包教包会，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。

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。

东莞沙田学石磨肠粉酱汁专业做法，学肠粉技术就到苙完食为先小吃培训班，食为先老师手把手教学，不限定时间，学会为止。我们是正规的餐饮技术培训学校，来我们学校学习，老师是手把手教你的，老师在实践的同时还给你们讲解理论，然后你们在自己动手亲自练习，你们什么时候学会学满意为止。这样学的快也学的扎实，回家以后你们就可以直接做生意了。