

东莞清溪石磨肠粉培训班

产品名称	东莞清溪石磨肠粉培训班
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

东莞清溪石磨肠粉培训班，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，不限定时间，学会为止。肠粉，是广东的一种传统小吃其特点是粉薄、味鲜、爽滑、口感独特，有“白如雪，薄如纸，爽滑微韧，味道鲜美”的评价。吃过的朋友当然能感受到个中的美味。学习时间不限包教包会，如没学会可以免费再学直至学会为止。

肠粉在广东是为普遍的早餐、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，可作性特强，是当今餐饮业热门收效快的投资项目之一！

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。

东莞清溪石磨肠粉培训班，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，不限定时间，学会为止。许多学员不远千里赶来我们小吃操练基地，为的就是学到真实，正宗口味的技能，我们从原资料的选制导秘料的加工有必要通过一整套严峻的工艺，并加入了特制的基地资料，在传统口味上晋级了一个层次，凡是品味过的客人无不拍案叫绝，越吃越想吃，简直都成为铁打不动的回头客。我们在市场竞争中立于不败的窍门是：要做就做较正宗的口味！！