

东莞万江学东石磨肠粉技术学校

产品名称	东莞万江学东石磨肠粉技术学校
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

东莞万江学东石磨肠粉技术学校，想学正宗肠粉技术的朋友，可以到东莞食为先小吃技术培训机构，食为先正规教学，老师经验丰富，不限定时间，随到随学，肠粉是一个不错的餐饮创业项目。每当看到很多肠粉店铺的老板个个生意很火爆，忙得不可开交的时候，某些人就想不如我也把这个肠粉学会去卖肠粉得了？只要学会了这门技术，再找个好点的店铺门面岂不是比在工厂打工更赚钱？食为先肠粉技术培训，欢迎前来了解报名。

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。

东莞万江学东石磨肠粉技术学校，想学正宗肠粉技术的朋友，可以到东莞食为先小吃技术培训机构，食为先正规教学，老师经验丰富，不限定时间，随到随学，肠粉亦称卷粉、猪肠粉(因形似猪肠)，战争时期由泮塘荷仙馆创制，现小食店、茶楼、酒家、宾馆均有供应。

它是将米浆置于特制的多层蒸笼中或布上逐张蒸成薄皮，分别放上肉类、鱼片、虾仁等，蒸熟卷成长条，剪断上碟。加以上原料的叫牛肉肠、猪肉肠、鱼片肠和虾米(仁)肠；不加馅的则称斋肠；米浆中加入糖的叫甜肠。学肠粉技术到食为先小吃培训班，欢迎前来了解报名。