

# 东莞长安学石磨肠粉的地方

产品名称	东莞长安学石磨肠粉的地方
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

东莞长安学石磨肠粉的地方，学正宗肠粉技术到东莞食为先小吃培训机构，食为先全国连锁培训机构，品牌大，师资强，正宗肠粉起源于广东，早在清代末期，广州街头上就已经听到卖肠粉的叫卖声。肠粉白白嫩嫩、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！肠粉既可做正餐主食（特别是早餐），也可做零食、宵夜，吃过的朋友当然能感受到个中的美味！

石磨肠粉培训内容：

- 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。

东莞长安学石磨肠粉的地方，学正宗肠粉技术到东莞食为先小吃培训机构，食为先全国连锁培训机构，品牌大，师资强，蒸肠粉是广东地区汉族传统名吃之一，属于粤菜菜系，是一道米制品，因其形状似猪肠，所以叫做肠粉。肠粉是将老包米水磨成米浆，铺在洁净的布上放在锅中蒸熟，加入肉、时令蔬菜炒后即可食用。一种米制品，又叫布拉蒸肠粉。以薄韧香滑著称。

