

东莞沙田学石磨肠粉培训

产品名称	东莞沙田学石磨肠粉培训
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培训，学石磨肠粉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，肠粉又称布拉蒸肠粉，是老广州特色小吃之一，属于粤菜。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。肠粉制作历史悠久，积累了丰富的制作经验。出品时以“白如雪，薄如纸，油光闪亮，香滑可口”著称。

肠粉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。

培训课程安排

- 1.讲述肠粉的发展史及基础知识。
- 2.讲解肠粉的主料与辅料的选购，加工及配比。
- 3.肠粉的制作流程及配方。
- 4.所需的工具与设备器具采购途径和要求。
- 5.投资预算分析及风险回避，经营的模式和管理方法。

东莞沙田学石磨肠粉培训，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!