

广州天河区学萝卜牛杂的地方

产品名称	广州天河区学萝卜牛杂的地方
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

广州天河区学萝卜牛杂的地方，学萝卜牛杂技术就到广州食为先小吃培训班，食为先老师手把手教学，不限时间，学会为止。香喷喷的萝卜牛杂是不少广东人的至爱，如果看到许多广东人，特别是年轻一族，一手拿着一个小小的纸碗，一手拿着竹签，站在繁华的街头，无视来来往往的人群，毫不顾仪态地站在路边吃得津津有味的话。不用猜，一定吃的是萝卜牛杂。无论是繁华喧嚣的北京路、上下九，还是在狭窄破旧的古街小巷，都可以见到飘着那种独特香味的萝卜牛杂店，多是一些小店，有时甚至就是一个窗口、一辆小推车。而那些捧着小碗、捏着竹签在那团团热气里大快朵颐的，或踏(蹲)，或企(站)，或浓妆，或淡抹，或素面朝天，但个个吃得油光满面，满嘴留香。外地人一看，斥之不雅；本地人却称，滋味认真正(味道真是好)。

食为先的培训流程：

一步，师傅亲手操作并口头指导，学员边看、边听、边记、边学。

第二步，学员亲自操作，师傅旁边指导。

第三步，学员及师傅均认为掌握相关技术方可结业。

第四步，理论指导开店经验及相关注意事项。

第五步，提供学员所需采购设备及相应原料的供应市场。

广州天河区学萝卜牛杂的地方，学萝卜牛杂技术就到广州食为先小吃培训班，食为先老师手把手教学，不限时间，学会为止。食为先牛杂培训部在注重口味与质量的同时，加大研发力度，研制出了能满足全国不同地区、不同口味消费者喜好的系列食品，充分满足当地人的饮食习惯。对经营者而言，开办条件要求不高，相对投资少，回收周期短，风险小，是个体投资者的理想选择。我们中心传授广式传统牛杂汤的经典配制，牛大肠、粉肠、牛肺、牛肚、牛筋、牛肝、牛心、牛腰、牛膀、牛百叶、白萝卜、

油豆腐等材料的处理、串制等全套制作方法。