

# 广州桂林米粉技术培训做法学习来食为先

产品名称	广州桂林米粉技术培训做法学习来食为先
公司名称	广州食为天餐饮管理服务有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	广州市白云区嘉禾街望岗德兴路111号412
联系电话	13724535757

## 产品详情

广州桂林米粉技术培训做法学习尽在食为先，为先桂林米粉培训班学桂林米粉的做法，一般只要3-5天的时间就能学会，具体多少天需要根据个人学习能力和时间安排。因此培训老师是采用“实操为主，理论为辅”的方式教学，正常情况下，只要你配合老师教学，用心练习，很快就能学会。食为先桂林米粉培训内容：

- 1、卤水的配方及制作技术；
- 2、高汤的熬制技巧及保存；
- 3、各式桂林米粉制作流程；
- 4、桂林米粉各种配菜的制作及要点；
- 5、各种调料的采购信息；
- 6、为开店学员提供市场调查，店面选址，装修，经营技巧。

桂林米粉是历史悠久的小吃，桂林米粉以其特别的风味远近闻名，其做工考究，先将上好的早籼米磨成浆，装袋滤干，揣成粉团煮熟后压榨成圆根或片状即成。圆的称米粉，片状的称切粉，通称米粉，其特点是洁白、细嫩、软滑、爽口。其吃法多样。三味粉屋认为，制作讲究卤水的制作，其工艺各家有异，大致以猪、牛骨、罗汉果和各式佐料熬煮而成，香味浓郁。

餐饮市场上各种美食项目横空出世，其中桂林米粉是从街边摊的小规模慢慢地发展壮大，受到大众消费者的喜爱，具有极强的竞争力。桂林米粉是很有特点的一种米粉，它的原材料是大米，所以口感非常软，比一般的红薯粉和面条还要好吃。桂林米粉已经取得了成功，因此很多投资商也发现了它的商机。

广州桂林米粉技术培训做法学习就来食为先，在食为先学桂林米粉，培训老师会教你采用二十多种制作核心香料水，制备高汤、卤菜和炸辣椒粉、炸花生、炒酸笋、炒酸豆角等配料，还会教你烫米粉的正确温度和时间等技巧。食为先近千余人教学团队、行业经验均在十年以上，每年进行培训考核，确保高水平教学。