

广州海珠客家肉丸培训到食为先学习配方

产品名称	广州海珠客家肉丸培训到食为先学习配方
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

广州海珠客家肉丸培训到食为先学习配方，食为先客家肉丸香脆爽口富有弹性，学正宗肉丸做法，做香脆爽口的肉丸就到食为先专业肉丸培训，食为先香脆爽口的肉丸做法及技术配方无保留传授，包教包会，学会为止！

食为先客家肉丸教学内容：

- 1、教学员选择制作客家肉丸原材料；
- 2、教学员如何识别注水肉；
- 3、教学员如何识别病猪病牛肉。
- 4、教学员如何搅肉；
- 5、教学员如何做传统手打肉丸；
- 6、教学员如何做机制肉丸。

客家肉丸这一传统风味食品，制作也别具客家风味特色。对于客家肉丸的制作工序，山村客家人娓娓道来：精猪肉（或鱼、鸡、鸭、牛肉）和番薯粉是制成客家肉丸的主要原料，将精猪肉切成小片，放入特制的石“料臼”内，用木料椎舂烂，叫打料。然后加入适量的调料，用木料椎搅拌均匀。接下来按照“一碗精肉两碗粉”的配制比例，放进薯粉，用料椎反复冲擂，直到“肉丸料”成。然后从石“料臼”挖出肉料，做成直径约1寸的丸子，放入蒸笼内蒸熟，叫蒸料。

客家肉丸是潮汕饮食文化的重要组成部分，属于低脂食品，其口感脆嫩、鲜美，可通过多种方法烹饪食

用，既可汤煮、炒食，也可炸、可涮、可烤，其久煮不烂的特点，更适合下火锅。潮汕肉丸的品种更是多种多样。广义来说，除原有传统的鱼丸、猪肉丸、牛肉丸、鱼皮饺、虾丸、猪肚丸、包心丸、猪肉饼、鱼肉饼等肉丸及相关肉制品外。

广州海珠客家肉丸培训来食为先学习，客家肉丸培训是食为先小吃培训班热门的教学项目，至今已有多年的培训经验，全程由专业老师手把手教学，坚持以实操为主，由培训老师亲手示范，培训学员模仿练习，为了确保我们的学员能够掌握客家肉丸的全套技术，在毕业之前都会经历严格的客家肉丸口味考核。

。