

东莞石龙石磨肠粉培训实操教学

产品名称	东莞石龙石磨肠粉培训实操教学
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

东莞石龙石磨肠粉培训实操教学，想学正宗石磨肠技术到东莞食为先小吃培训中心，食为先肠粉老师经验丰富，手把手教学，教会为止，学技术有保障。肠粉是广东传统小吃，也叫布拉蒸肠粉。肠粉分咸、甜两种，咸肠粉的馅料主要有牛肉、猪肉、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。广东肠粉主要有两种：一种是抽屉式肠粉，另一种是布拉肠粉，布拉肠粉以品尝馅料为主；抽屉式肠粉主要品尝肠粉粉质和酱汁调料。

粤菜追求的是大味至淡，因此酸甜苦辣都适可而止，食物本味才能脱颖而出。一羹酱油，一小勺辣酱，鲜香的肠粉在色味上都得以升华。所以食为先的肠粉无论在口感还是口味上都是非常符合人们的口味特点！普通是因为它在广东很常见，几乎每个人都能吃到，不平凡是因为它历史悠久，早在唐代就有了。那么，深圳龙岗哪里有肠粉技术培训呢？想学石磨肠粉技术到深圳食为先小吃培训机构，食为先石磨肠粉采用传统石磨制作米浆，凭借口感赢得了不少食客们的青睐。

石磨肠粉培训内容：

- 1、米浆制作方法。
- 2、酱汁和汤汁制作方法。
- 3、石磨肠粉配菜处理方法。
- 4、肠粉机操作使用方法。
- 5、石磨肠粉辣椒酱制作方法。

6、石磨肠粉设备和原料采购地方。

7、原料保存方法以及购买价格等。

东莞石龙石磨肠粉培训实操教学，想学正宗石磨肠技术到东莞食为先小吃培训中心，食为先肠粉老师经验丰富，手把手教学，教会为止，学技术有保障。肠粉在广东是为普遍的早餐，粉粉嫩嫩、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！该美食既可做正餐主食，也可做零食、宵夜，特色鲜明，市场前景非常广阔，可操作性特强，是当今餐饮业热门收效快的投资项目之一！