

广州学开心花甲做法食为先连锁培训

产品名称	广州学开心花甲做法食为先连锁培训
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

广州学开心花甲做法找食为先小吃培训学校学习，开心花甲作为一种新型流行小吃，口感特别，受到食客追捧，目前花甲市场有很大的发展空间。学开心花甲做法来食为先，食为先凭借多年小吃培训生涯，积累了丰富的烹饪和管理经验，做菜以客为先，管理以人为本。本中心采用实操式的教学方式，师傅亲自手把手指导学员实践，学员亲手操作，不限制学习时间，学会为止。

锡纸花甲项目简介又名花甲粉、锡纸花甲。近年在湖南省长沙的夜宵摊流行的风味小吃，源自夜宵街，现在已经风靡全城。具有香、辣、嫩等特点，柔嫩可口，香味逼人，口感丰满而醇厚、新鲜而细腻、柔顺口感、余味清爽。开心花甲的制作，就是采用优质铝合金，经优化工艺精工轧制后，高温退火软化及消毒杀菌而成的锡纸包着嫩嫩的花甲和美味的酱汁在火上烤。烤熟后把米粉趁热下到碗里，香气扑鼻，只叫人垂涎三尺。

传统手法与配方烹制的锡纸花甲，营养佳，口感特别，味道鲜美。花甲粉丝美味的配方就在于锡纸牢牢锁住了花甲的鲜香，同时又留住了其中的营养成分，可以说是一道既美味又营养的美食了。打开锡纸便可以闻到一股诱人的香气，浓郁的汤汁搭配各种食材，色相无俱全，看着便很有食欲。

广州学开心花甲做法来食为先培训，食为先小吃在长期的技术培训中，已经培训出众多的学员，我们对每一位学员都会由经验丰硕的师傅耐心细致的讲解配方，理论，手把手的教您亲手实践操纵，反复指导，直到您真正娴熟的把握开心花甲制作技术才让您学成结业。

食为先开心花甲培训内容

- 1、锡纸和粉丝的认知和挑选；

- 2、花甲的处理方法；
- 3、花甲汤底是配方及熬制技巧；
- 4、酱料的制作及十几种配料特别、调味方法；
- 5、特制红油的制作技巧；
- 6、花甲的保存与减砂技巧；
- 7、开心花甲的具体制作流程及保鲜过程。