

# 东莞沙田学做客家肉丸培训学校

产品名称	东莞沙田学做客家肉丸培训学校
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

东莞沙田学做客家肉丸培训学校，食为先客家肉丸培训有经验丰富的师傅执教，其制作的肉丸细致，色泽红润，柔脆有弹性，鲜美馨香，口感嫩滑，让你在家也能创业致富。欢迎来食为先小吃培训学校考察，我们将热情地为您服务，如果您觉得我们的口味适合您的要求、教的经营模式能帮到您，您再考虑报名培训学习。

客家肉丸是一道美味可口的汉族名肴，属于粤菜系客家菜。鱿鱼洗干净，用清水浸泡，把猪肉和冬菜洗净，猪肉切件把鱿鱼切件，用刀合着猪肉和冬菜把猪肉和冬菜用刀剁碎，把剁碎的混合肉泥加入红薯淀粉和浸泡的鱿鱼水一起，把肉泥用盐、生抽拌匀，并且用力摔打，肉泥摔打得黏性挤出一个个肉丸，放在碟子里，把做好的肉丸，煮饭时用蒸盘放在饭上面，饭做好，肉丸蒸熟。

食为先客家肉丸技术培训优势：

1、全过程学员跟着老师一步步亲手操作完成，老师手把手教学。操作过程中老师会对您制作过程中不正确的地方进行纠正，后在您全部熟练了以后独立操作，从原材料开始一步步做出来，直至后做出的口味和老师所制作的基本相同。

2、我们的客家肉丸培训包括配方在内的所有技术毫无保留的教给学员，而不像很多加盟培训那样，学员要购买他们的材料设备，这样受制于总店。另外学员可以不限时的一直到学会为止，有问题随时可以咨询我们，凡是这边培训出去的学员我们都会定期跟踪指导。欢迎免费品尝，味道满意后再学。