

深圳福永石磨肠粉做法培训食为先

产品名称	深圳福永石磨肠粉做法培训食为先
公司名称	深圳市食大帅餐饮企业孵化器有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	深圳宝安区广深路363号快8连锁酒店四楼（沙井中心客运站）
联系电话	13728334257

产品详情

石磨肠粉凭借口感赢得了不少食客们的青睐，所以成为人们追捧的营养美味小吃，也是很多人每天早餐的选择。在广东地区，我们都可以看到无论是早中晚，大街上的石磨肠粉店都是很多人光顾的！深圳福永石磨肠粉做法培训，食为先小吃实训，教技术配方。食为先的肠粉酱汁做得恰到好处。一羹酱油，一小勺辣酱，鲜香的肠粉在色味上都得以升华。

随着社会的持续发展，人们的生活节奏也越来越快了，可是无论为何发展，一日三餐都是离不了的，关于吃这块人们的要求是越来越高，现如今石磨肠粉是一个热门早餐美食。

石磨肠粉，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！石磨肠粉可做正餐主食，也可做宵夜，特色鲜明，市场前景广阔。如何做石磨肠粉好吃，有许多细节要注意的，如：

米浆要少要匀：在蒸肠粉时，倒在蒸盘上的肠粉米浆不要太多，只需薄薄的一层即可，然后摇晃均匀，这样蒸出来的肠粉才会薄，才会剔透，口感才会更嫩滑。火要大：蒸肠粉不需要多的时间，把火调到比较大，让强烈的蒸汽在比较短的时间里把肠粉蒸熟，火候越大蒸汽越足，蒸出来的粉皮就越嫩，越滑，越平整，口感越好。

石磨肠粉采用传统石磨作为米浆生产工具，用“石磨”磨制的米浆，口感更加细腻，香滑，有弹性。正因如此许多人都看好这个市场，想学石磨肠粉，深圳福永石磨肠粉做法培训，来食为先小吃实训，按照配方来学，哪个步骤到哪个步骤，哪个料放多少，要注意哪些细节都会教给你。食为先的石磨肠粉全套技术，从选米、泡米、到磨浆都有一套严谨的工序，磨出来的米浆又香又滑！做出来的肠粉更是薄，香

, 滑, 韧, 美味!