

# 深圳龙华螺蛳粉技术培训食为先

产品名称	深圳龙华螺蛳粉技术培训食为先
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

未尝其味先观其色便会令人垂涎欲滴，红通通的是漂浮在上面的一层辣椒油，绿油油的是时令青菜，鲜美的螺蛳汤渗透每一根粉条，螺蛳粉中的辣椒油与普通的辣不同，此种带着有侵略性的辣，嫩滑香酥得让人忘了本位。深圳龙华螺蛳粉技术培训，食为先小吃实训，教技术配方。

螺蛳粉是广西柳州具地方特色的名小吃，位居柳州风味小吃之首。螺蛳粉，因有奇特鲜美的螺蛳汤，色香味美，名不虚传，可谓一绝，使人吃过后都有垂涎欲滴、吃一碗还想再吃、食后回味无穷的感觉。

螺蛳粉除了鲜、酸、爽、烫，辣味。它由柳州特有的软韧爽口的米粉，加上酸笋、花生、油炸腐竹、黄花菜、萝卜干、鲜嫩青菜等配料及浓郁适度的酸辣味和煮烂螺蛳的汤水调合而成，因有奇特鲜美的螺蛳汤，使人吃一想二。

螺蛳粉是广西柳州的特色名小吃。它适宜于上班族等生活节奏较快的人群的早餐、中餐、晚餐以及夜宵的消费，螺蛳粉也是流动人口在外就餐的选择。是一种具市场竞争力、可以长期获利的风味小吃产品。深圳龙华螺蛳粉技术培训，找食为先小吃实训，具体学多久，看个人的学习能力，学会为止。食为先螺蛳粉技术培训内容：

- 1.讲述厨房设备的认知和使用方法；

2.螺蛳粉的原料讲述；

3.螺蛳粉的用料掌握；

4.掌握螺蛳粉的烹饪、调味、和搭配技巧；

5.螺蛳粉底料的制作方法、配方；

6.螺蛳粉的搭配和成品；