

中山神湾学重庆酸辣粉还是螺蛳粉好学

产品名称	中山神湾学重庆酸辣粉还是螺蛳粉好学
公司名称	中山市食为先企业孵化器有限公司
价格	1500.00/项目
规格参数	品牌:食为先 项目:重庆酸辣粉 学费:1500
公司地址	中山市沙溪镇云汉路11号二楼(富华汽车站出口右走300米骏怡酒店)
联系电话	13728226457

产品详情

据不完全统计，2020年全果小吃商户约有500万家，是餐饮业较大的品类赛道。而聚焦这一赛道，不难发现小吃品类丰富但集中度不高，快餐简餐、炸鸡炸串、米粉麻辣烫等均受消费市场青睐。在我国素有“南粉北面”的差别，虽然这句话有点以偏概全，但也不全无道理，从各地美食来看，确实南方的粉比北方更受欢迎，而南方各城市各地区的粉也各有不同，重庆的酸辣粉，云南的过桥米线、柳州的螺蛳粉、长沙的津市牛肉粉，您喜欢的哪一种呢？

可能很多小伙伴们都对酸辣粉不陌生，也吃过酸辣粉，现在街头巷尾，商业街等等，酸辣粉是很普遍的。的酸辣粉，是由红薯粉和豌豆淀粉通过传统的手艺漏斗制作而成，吃起来特别有嚼劲，也很开胃。再配上榨菜和五香花生米，以及酸辣，但却油而不腻的汤，真的是美滋美味，粉里面有红薯的香甜味再加上汤的酸辣味，简直叫人拍案叫绝。

中山神湾学重庆酸辣粉还是螺蛳粉好学，食为先教学的重庆酸辣粉学费1500元，教学品种包括肉沫酸辣粉，榨菜酸辣粉、杂粮酸辣粉、肥肠酸辣粉多个口味，一次满足。食为先体系教学的重庆酸辣粉内容包括，泡粉，煮粉、高汤熬制、油辣椒的制作、秘制红油的制作、原材料的选用以及各种调料的配比技巧。

重庆特色小吃酸辣粉，素有“天下第一粉”的美名

来食为先教你如何制作酸辣粉步骤配方

- 1、将调料里包含的所以调味品拌匀，做成调味汁
- 2、将白芝麻炒香，花生米用油炸好备用

- 3、锅内放少许油，爆香豆瓣酱、辣椒以及榨菜，在倒入肉汤加一点点盐
- 4、将红薯粉泡软，放入沸腾的汤水里煮几分钟，在连汤倒入碗中
- 5、将香菜洗净切成段，香葱洗净切成花，蒜洗净切成沫
- 6、将之前做好的调味汁倒入碗里，放入蒜蓉，葱花、香菜、花生米和白芝麻即可食用

一碗酸辣粉，尽藏百味人生，畅快的酸和热烈的辣相纠缠，酸辣两味之中，陈杂了码头人丝毫不服输、埋头向前冲的奋斗，也成就了重庆这座城市的另外一张名片，向世见展现着山城重庆的独特面貌。中山神湾学重庆酸辣粉还是螺蛳粉好学，在食为先小吃创业可以学到重庆酸辣粉制作技术，香辣红油制做及保管技术、油炸酥脆花生制做、高汤的熬制及保管技术、手工粉的制作、臊子的炒制，可以就近安排考察学习。