

# 广州学肠粉培训技术课程

产品名称	广州学肠粉培训技术课程
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

广州学肠粉培训技术课程到食为先，食为先肠粉培训的内容包括选购大米、泡米、磨米浆、调米浆、调酱汁、“蒸”肠粉、加配料等等，一步一步教学，保证每一个制作步骤和环节都教的清清楚楚，还提供肠粉机设备，以及开业指导，到时候学技术，购买设备，您学完以后回家开店就可以了，不管是学广东肠粉还是石磨肠粉都可以去习。

提到“广东肠粉”在广东的朋友无人不知、无人不晓，早餐的广东肠粉随处可以吃到、由于味道鲜美，价钱便宜，所以在当地卖的比较好，成为一道大众化的早餐小食，并且也可以作夜宵经营。潮汕人制作肠粉，在馅料上，主要用青菜，香菇，鸡蛋，再撒上当地的菜脯粒（即经过炒香的萝卜干粒），肠粉卷好后，淋上香美的酱料即成。二分钟不到就一盘，售价5元 - 10元不等，比较快盈利，经营轻松愉悦。

关于肠粉的起源，肠粉起源于广东，早在清代末期，广州街头上就已经听到卖肠粉的叫卖声”。也有传说是乾隆皇帝游江南那会儿，受了吃客大臣纪晓岚的蛊惑，专门拐去粤西吃肠粉。当吃到这种“够爽、够嫩、够滑”的东西时，乾隆赞不绝口，并乘兴说：“这米粉有点像猪肠子”。肠粉在广东是较为普遍的早餐，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、还有一点点韧劲让人一吃难忘，越吃越爱吃！

广州学肠粉培训技术课程来食为先，食为先肠粉学习内容学习怎样选购大米、如何泡米、如何磨米浆、如何调米浆、如何熬香油、如何调酱汁、如何调酱汁颜色、如何用机器“蒸”肠粉、如何加鸡蛋瘦肉、原料设备哪里采购等。