

深圳南山肠粉培训手把手教

产品名称	深圳南山肠粉培训手把手教
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

肠粉其实是一种米制的美食，制作之后被卷成猪肠的样子，所以取名为肠粉。肠粉是广东人喜爱的早餐之一，做好的肠粉粉粉嫩嫩，晶莹剔透，粉皮白如雪，薄如蝉翼，好看，口感细腻爽滑，口味鲜香，吃后让人难忘，让人寻味。深圳南山肠粉培训手把手教，来食为先小吃实训，都有标准的配方和流程，具体学多久，看个人的学习能力，学会为止。

肠粉原本只是广东民间的一款早餐美食，广东经济开放之后，大量的人员涌入这块热土，从而肠粉就变成了数万人都吃过的特色美食。近些年肠粉的口味也在不断的改良和提高，现在的肠粉已经是很多外地人都喜欢吃的美食了。

肠粉虽然火爆，但想要学到正宗口味却并不是一件容易的事，食为先肠粉传承了地道工艺，选材精良，制作讲究，保障了每一份肠粉都有比较好的口感品质。

广东是特色小吃肠粉的发源地，每当走过各大城市的大街小巷或早上路过菜市场的时候都能看到有人在卖肠粉，而且大家生意都还不错，肠粉4-6元一份，量足、口感好，许多不想自己做早餐的人都喜欢购买肠粉吃。深圳南山肠粉培训手把手教，来食为先按照广东肠粉标准的比例配方，老师手把手教学，反复练习，直到做出学员满意的口味为止，不限定学习时间。肠粉培训内容：

- 1：学习选米/泡米的方法技巧
- 2：学习肠粉米浆制作方法

3：学习肠粉酱汁制作方法

4：学习肠粉辣椒酱制作方法

5：学习如何蒸肠粉方法技巧

6：学习肠粉设备维护及保养方法

7：学习原材料和设备采购渠道