

# 广州越秀石磨肠粉课程培训学校

产品名称	广州越秀石磨肠粉课程培训学校
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

广州越秀石磨肠粉课程培训学校找食为先，食为先石磨肠粉口感爽滑并有韧性，做出来可以轻薄如纸，但又细拉不断，比较受顾客的喜欢。食为先石磨肠粉培训，技术老师示范演练教学，学员自己动手制作，不限定学员学会时间，直到学员做出好吃又地道的石磨肠粉为止。

食为先石磨肠粉学习内容：

- 1、大米的选择；
- 2、香油的制作；
- 3、汤汁的制作；
- 4、米浆的制作；
- 5、配菜搭配；
- 6、米浆、蒸制、添料；
- 7、机器使用及维护；
- 8、材料采购渠道。

石磨肠粉如何制作？

滑，肠粉做出来滑不滑主要还是看米浆还有蒸肠粉技术，米浆也很关键，磨米浆技术还有水位等，磨出来的米浆要细腻，只在磨出来的米浆细腻才能做出来很滑的嫩。石磨肠粉如何做得嫩，要做得嫩的话主要调浆一定要调得好，调得适合，但也不要一味追求嫩，太追求嫩的话就会太软，太软的话就会失去爽

口的口感。

食为先石磨肠粉特点：

- 1、采用原生态的电动石磨机磨米浆，所有的磨浆过程都是在消费者亲眼目睹的情况下磨制出来，干净卫生。
- 2、石磨肠粉是低温度状态下研磨而成，使大米的香味、蛋白质、维生素、矿物质全部保留，不需添加其他食品添加剂。
- 3、石磨是中国历史上古老的一种工具，从石器时代开始人们就知道用石头来作为更用效率的工具。石磨磨浆机源于古代传统工艺，又克服了传统工艺制作肠粉时的费时费力的弊端，自动化制作，省时省力，美观大方。
- 4、食为先石磨肠粉的酱汁浓郁飘香，馅料鲜美，百吃不厌。

广州越秀石磨肠粉课程培训学校在食为先，食为先教做石磨肠粉是把上乘的大米用水泡几个小时以后清洗干净，用石磨工具在低温状态下将大米研磨成米浆，使营养不流失、不变质。通过石磨工具磨出来的米浆特别细腻，保留了大米的米香、蛋白质、维生素、矿物质及其它营养元素。