

深圳坪山肠粉做法培训食为先

产品名称	深圳坪山肠粉做法培训食为先
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

无论在早餐，午餐，晚餐还是宵夜，从街边小店到大酒店都能见到身影，特别是早餐，可以看到几乎每一家肠粉店都是人山人海，供不应求。现在肠粉在广东省这边片地都是，但真正能吃上一碗隧道美味的广式肠粉，除了米浆要磨好以外，还要学会如何制作肠粉酱汁和汤汁，只有把握了米浆和酱汁汤汁制作技术才能做出一份美味爽口的肠粉出来。深圳坪山肠粉做法培训，找食为先小吃实训，教技术配方，学会为止。

肠粉还有一大长处就是取材轻易，用大米磨浆，然后再添加少许玉米淀粉和红薯淀粉就可以制作成肠粉米浆。绿色健康，营养卫生。肠粉制作工艺简朴，易学易懂，而且制作利便快捷。

做石磨肠粉要注意的细节

- 1、泡米时要多放水：因为泡米时米会产生热量，所以水越多，越恒温，米就不容易发热！
- 2、做肠粉时材料不能用手去抓：做肠粉时都习惯用手去抓材料放，这样很不卫生，顾客看到会很反感，下次就可能不会再来了。要注意这些细节，不能有这些坏习惯！
- 3、摆盘要好：做肠粉时摆盘也很重要，刮肠粉时不要随便刮上来搞到乱哄哄的，这样顾客看到很影响食欲的。我们尽量刮好一些，摆整齐一些！
- 4、石磨和肠粉机、设备等要清洗到位：设备每天做完收工后，要认真清洗干净，特别是石磨里面的缝隙，要清洗干净，如果清洗不干净，很容易发酸，会影响磨浆质量！

石磨肠粉是种米制品，因为被卷成猪肠的样子，所以得名肠粉。石磨肠粉在广东是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、还有一点点韧性，让人一吃难忘，越吃越爱吃！肠粉可做正餐主食，也可做零食、宵夜，市场前景广阔，是当今餐饮业热门收效快的投资项目！深圳坪山肠粉做法培训，食为先小吃实训，教技术配方，学会为止。肠粉培训课程安排

1.讲述的肠粉发展史及基础理论知识。

2.肠粉的制作技术与技巧.

3.肠粉配菜的制作技术与技巧

4.红油麻油的制作方法

5.高汤的制作流程与方法

6.肠粉的销售流程和方式