

佛山三水学原味汤粉猪脚饭小吃开店

产品名称	佛山三水学原味汤粉猪脚饭小吃开店
公司名称	中山市食为先企业孵化器有限公司
价格	1800.00/项目
规格参数	品牌:食为先 项目:猪脚饭 优势:就近选择学习
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

有人说，广东有交不完的房租，吃不完的猪脚饭，吃不完的原味汤粉。的确是这样。人在广东漂泊的日子，我们未必吃过西餐牛排，但一定吃过原味汤粉、猪脚饭快餐，这是常见的一种小吃，几乎每条街道都能吃到，甚至繁华的街道里有两三家店都不奇怪。

佛山三水学原味汤粉猪脚饭小吃开店，学做原味汤粉小吃技术找食为先，很多人都在这里学技术实现自己的创业梦想，食为先培训的原味汤粉使用猪筒骨熬的骨汤原汁原味，清澈香甜，猪肉片吃起来也非常嫩滑，仔细品味，还能品出淡淡的甜味，正好满足了广东人的口味，而外省朋友在环境的影响下，也渐渐地爱上吃原味汤粉，实在不行还可以加辣椒。

在广东快餐很多人都会选择猪脚饭，吃过的人都知道，猪脚饭入口软烂无渣、肥而不腻、香气四溢、胶棉而不沾牙，达到了落口消融的境界；这道美食现在已经从小小的东里镇走向全果，成为无人不知的招牌。

食为先小吃创业教学猪脚饭品种包括：

- 1、卤水双拼饭
- 2、卤水大肠饭
- 3、卤水猪舌饭
- 4、卤水鸡翅饭

- 5、卤水鸭翅饭
- 6、卤水猪耳饭
- 7、卤水鸭胗饭
- 8、卤水猪头皮饭
- 9、卤豆泡、卤鸡蛋

广东这个偌大的城市，拥有的属于它的繁华，容纳着各地的人来这里打拼。对于广东的美食，如果你还不了解广东，是不是只能想到广州的早茶、肠粉、萝卜牛杂、广州靓汤这些呢？但是，你来到广东之后，你会发现，大街上遍地都是猪脚饭，原味汤粉而且深受很多人的欢迎。佛山容桂、禅城、南海想学做猪脚饭，原味汤粉技术配方找食为先小吃创业，现场实操教学，学员亲自操作，具体学习时间看个人实际情况，直到学好学满意为止。