

深圳松岗学肠粉技术培训食为先

产品名称	深圳松岗学肠粉技术培训食为先
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

石磨肠粉是近年来才开始流行的早餐。它不同于普通的广东老式肠粉，它的口感味道营养价值都比普通的肠粉要好，是肠粉中的良品。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。深圳松岗学肠粉技术培训，来食为先小吃实训，教技术配方，学会为止。学做肠粉到食为先小吃实训，深圳松岗、深圳龙华、深圳龙岗、深圳坂田、深圳石岩，深圳沙井，深圳布吉都有培训点的

在其它的省市可能少见的早餐就属肠粉了，应该算是特色早餐了。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、还有一点韧性，让人一吃难忘！其它的城市肠粉也开始不断蔓延开来。

石磨肠粉采用传统石磨作为米浆生产工具，用“石磨”磨制的米浆，口感更加细腻，香滑，有弹性。不过这种石磨肠粉在广东云浮普遍，不过随着时间的推移，相信石磨肠粉会比广式肠粉更受欢迎。

石磨肠粉也叫河口肠粉，有的地方也叫西关肠粉，石磨肠粉无论从外形，还是色，香，味上面都要比普通肠粉好吃很多的，拥有多年的小吃技术培训，深圳松岗学肠粉技术培训，来食为先小吃培训，都有标准的配方和流程，具体学几天看个人的学习能力，学会为止，食为先早餐肠粉培训班学习内容：

- 1、原料市场采购技巧
- 2、学做肠粉粉浆的制作（调制与磨浆两种）；
- 3、肠粉酱汁配方的做法；

- 4、肠粉配菜的制作；
- 5、学做肠粉水锅的控制；
- 6、学做拉肠粉的温度控制；
- 7、学做肠粉的操作，如何拉制肠粉；
- 8、肠粉制作成品出炉。