深圳松岗石磨肠粉技术培训班食为先

产品名称	深圳松岗石磨肠粉技术培训班食为先
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，是一种采用传统石磨制作米浆，制做而成的肠粉。石磨的设计让磨出的米浆特别细腻，师傅在米浆中加入猪肉、鸡蛋、虾、牛肉等等的配料，再利用肠粉机快速蒸熟，加上食为先特制的酱汁即可完成。深圳松岗石磨肠粉技术培训班，找食为先小吃实训，教技术配方，学会为止。学做肠粉到食为先小吃连锁机构，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。

石磨肠粉是近年才开始流行的早餐。它不同于普通广东老式肠粉，是肠粉中的上等品。石磨肠粉是把大米用水泡几个小时以后清洗干净，利用现代电动石磨，在低温状态下将大米研磨成原浆，使营养不损失，不变质。

如今石磨肠粉能够在餐饮界经久不衰，是因为其口感韧劲有弹性、营养丰富、健康养生、老少皆宜，食为先石磨肠粉是小吃界的宠儿，将营养与美味结合，一个朝阳美食，在哪里都受欢迎。不仅制作方便、操作简单、成本低廉。15秒即可出品一份石磨肠粉，效率高，无形中带动了销量，走在美食届的前沿。

人们对于早餐这个问题还是重视的，无论多忙，都是会先去吃早餐的。做早餐小吃卖什么好?为什么越来越多的创业者选择学做肠粉生意，现在受到越来越多人的喜爱。现在把我肠粉的创业机会让您在未来有更的财富。深圳松岗石磨肠粉技术培训班，食为先除了教肠粉米浆的做法以外，还会教酱汁和汤汁的做法，辣椒酱等配料，学会为止。