

# 深圳松岗学原味汤粉王技术培训食为先

产品名称	深圳松岗学原味汤粉王技术培训食为先
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

原味汤粉与别的汤粉不同是因为它的汤，它主要用本地猪的腿骨、猪大骨等材料，用把血渍洗净，放入大汤罉里放八成水，先用大火煮开，再用慢火煎熬5个小时以上。加上其它特制的配料，它的味道特别鲜美，配菜除瘦肉、猪肝粉肠外，还可以加上猪脚和牛腩，原味汤粉由于其骨汤香甜，肉片嫩滑，受到越来越多外地人的喜欢！深圳松岗学原味汤粉技术培训，食为先小吃实训连锁机构，教技术配方，学会为止。食为先小吃实训连锁机构，深圳松岗、龙华、龙岗、坂田、石岩，沙井，布吉都有培训点的。

本套原味汤粉课程您学会之后，可以去菜市场周边、闹市街、居民住聚地、工业区周边等地开个原味汤粉王店面，也可以去原味汤粉店做师傅，或在家里自己特制属于家人专属的美味菜肴。

说起原味汤粉，相信在广东没有一个人是不知道的，在广东地区很多地方大街小巷都能看到原味汤粉。

原味汤粉清淡而美味，个性鲜明有特色，体现食物原汁原味的口感和滋味，适合现代人群的口味追求。深圳松岗学原味汤粉技术培训，来食为先小吃实训，老师手把手传授技术，学好学会为止，原味汤粉王培训课程：

- 1、原味汤粉制作材料的认识和选用
- 2、底汤配方及熬制技术、熬制时间以及熬制火候
- 3、肉、猪杂、排骨等的处理方法

4、红油的制作方法

5、粉码的搭配技巧和保鲜方法