

广州番禺培训原味汤粉全套做法

产品名称	广州番禺培训原味汤粉全套做法
公司名称	东莞市鹅天下创业孵化器有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	东莞市虎门镇白沙村莞太路139号（虎门高铁站路口）
联系电话	13728229457

产品详情

在广东，相信多数人都吃过原味汤粉汤底，原味汤粉好不好吃，主要看汤底，原味汤粉王的汤清澈可见，闻起来香甜吸引人。有客人点餐时，再用汤水现滚切片猪肉及猪杂，加上特制的配料，配菜有、瘦肉、猪肝卤蛋、猪脚、牛腩。既有汤喝，也有肉吃，还有骨头啃，实在过瘾。广州番禺培训原味汤粉全套做法，食为先小吃实训连锁机构，广州番禺大石，市桥，花都，白云嘉禾，新塘，白云新市，黄埔，天河都有培训点的，食为先小吃实训连锁机构，欢迎到食为先小吃培训考察，都有标准的配方和操作流程，具体学几天看个人的学习能力，学会为止。

原味汤粉看起来做法好像很简单，一勺汤、少量香油、一碗粉、再加上一些猪肝，瘦肉，粉肠就可以做出一碗原味汤粉成品。但是您知不知道，原味汤粉主要就是靠那个香油调配出来香味，如果你学会制作那个原味汤粉的香油制作，那么可以说你把原味汤粉技术已经掌握了一大半，但要味道做的让顾客满意，还是要到食为先餐饮培训机构进行系统的学习才行。

食为先原味汤粉5大优势

- 1、我们选的某种品牌的粉口感爽滑、要是客人打包一般不会吸汤，平常一般的汤粉打包送到客人手上要是稍晚点吃就没有汤了，但我们的不会有这个问题；
- 2、味道鲜美，配菜除瘦肉、猪肝、粉肠、肉卷外还可以加上卤蛋、猪脚和牛腩，经营起来品牌丰富，市场适应性强；
- 3、食为先原味汤粉肉感特别爽脆，在嘴巴里久嚼不会有木渣的感觉，汤是特别清甜，产品端上来的时候一路飘着一股淡淡的清香，特别有食欲；
- 4、食为先原味汤粉的高汤我们承诺不需要加一粒味精，在不增加成本的情况下，我们可以调出很清香的汤底，这是我们引跑市场的真正优势；

5、食为先是较早引进原味汤粉这个项目教学的实训机构，记得那时连续好久每天都有源源不断的学员从各地来学习，应该说很多开店的老板都是出师于食为先。

广州番禺培训原味汤粉全套做法，虽然原味汤粉的香味是靠香油，但是其他方面还是有很多技术知识需要学习，例如：猪肝，瘦肉的切片和腌制技术，粉肠的处理方法等等，这些配料的处理过程和方法还是很重要的，如果马虎进行的话，就做不出让食客满意的味道。食为先小吃实训连锁机构，学小吃技术到食为先小吃培训，食为先在教学上实实在在，把全部配方教给创业者，让创业者学到真材实料，学习全程由技术老师现场指导教学，确保每个学员所有核心技术配方自己能独立掌握，学有所成，学有所用。