

# 佛山西樵学石磨肠粉早餐培训

产品名称	佛山西樵学石磨肠粉早餐培训
公司名称	中山市食为先企业孵化器有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:早哈哈 项目:肠粉 优势:老品牌有实力
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

食在广东，有口皆碑。每天早上天微亮，早市的早餐店就开始热气升腾。勺起盘落，平均每30秒就有一条肠粉诞生。佛山西樵学石磨肠粉早餐培训，学做早餐肠粉，石磨肠粉制作配方找食为先小吃创业，在食为先就可以学习到石磨肠粉的技巧方法，现场实操教学，老师手把手教学员亲自动手操作，具体学习时间要看个人的学习情况，直到学员能独立操作成品考核合格为止。

别看肠粉看着似乎简单，其实在米浆的选料和磨米上是考验经验与耐心的。选用陈年的早稻米或者老米清洗1到2遍，再加入清水浸泡，一般夏天需要浸4个小时，冬天则需要延长至6个小时。如果浸的时间太短会不够软很难磨，太久了又会发酸，影响口感。

为了早餐店的正常运行，很多店家一般会在凌晨就开始浸米，将浸泡好的米倒入磨浆机加清水研磨，使米浆达到细幼顺滑的效果。将适量热水缓缓注入已经磨好的米浆中，加入少许澄面即小麦淀粉，让粿皮晶莹剔透的关键、生粉即马铃薯粉，能使粿皮Q弹及玉米淀粉能增加粿皮韧性，薄而不破搅拌至适宜的浓稠度。

食为先旗下早餐品牌早哈哈石磨肠粉众多学员已成功开店

另外食为先在佛山南海、佛山容桂、佛山禅城都有实体店

- 1、早哈哈，品牌塑造具有特色，名字亲切好记，自带揽客属性
- 2、启动成本低，可摆摊可开店，是新手创业的不二之选
- 3、无需要巨额的加盟费用，0压力快速开店赚钱

#### 4、传授石磨肠粉制作配方技巧，后期提供设备调料渠道

食为先体系旗下早哈哈石磨肠粉主打肠粉教学品种包括：豉油皇牛肉肠、冬菇肉片肠、蜜汁叉烧肠粉、韭黄猪肝肠、果蔬肠粉、水果肠粉等等系列，明火靚粥、汤粉汤面、炖汤饮品等等系列，品种丰富口味好，开早餐肠粉店到底有多赚钱，为啥这么多人选择开早哈哈早餐店！开肠粉早餐店投资少，门槛低，早餐肠粉市场大，回头客多，石磨肠粉利润高，收入可观。