

深圳龙华原味汤粉技术培训食为先小吃

产品名称	深圳龙华原味汤粉技术培训食为先小吃
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

原味汤粉本是南方的一款经典小吃,随着现在南北口味的慢慢融合,这种既美味又养生的传统小吃也备受青睐。它采用家猪筒骨熬汤,加入密制调料,使汤更鲜美,不油腻,不上火,且营养丰富,适合不同地区不同口味顾客的需求,所以才能能经久不衰,街上的很多汤粉店经常可以看到排队购买的场景,。深圳龙华原味汤粉培训,食为先小吃实训,教技术配方。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,美食小吃街,工业区周边等地开个原味汤粉店。

原味汤粉是用筒骨汤熬煮好后,有客人点餐时,再用汤水现滚切片猪肉及猪杂,原味汤粉的汤看起来清澈,闻起来香甜。既有汤喝,也有肉吃,还有骨头啃,尤其猪肉片吃起来也嫩滑,仔细品味,还能品出淡淡的甜味。若是你不想吃米饭,也可以来一份米粉或是河粉搭配着吃,有不一般的口感哦!

原味汤粉采用猪骨熬汤,鲜美,不油腻,不上火,营养丰富,适合广大地区不同口味需求的顾客。一碗原汁原味的汤粉,价格5-10元,经济又实惠,人人都吃得起,不管本地人还是外地人,吃了还想吃。深圳龙华原味汤粉技术培训,食为先小吃实训,教技术配方。食为先原味汤粉王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,原味汤粉培训内容:

- 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、熬制时间及熬制火候;

3.原味汤粉煨码的制作；

4.原味汤粉炒码的制作；

5.红油的制作方法；

6.米粉的搭配技巧和保存方法；