

东莞南城石磨肠粉培训班食为先

产品名称	东莞南城石磨肠粉培训班食为先
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

石磨肠粉是近年来才开始流行的早餐。它不同于普通的广东老式肠粉，它的口感味道营养价值都比普通的肠粉要好，是肠粉中的良品。东莞南城石磨肠粉培训班，食为先小吃实训，教技术配方，石磨肠粉是把上乘的大米用水泡几个小时以后清洗干净，用石磨工具在低温状态下将大米研磨成米浆，使营养不流失、不变质。通过石磨工具磨出来的米浆特别细腻。食为先小吃实训连锁机构，东莞樟木头、大朗、长安、东莞横沥、东莞石龙、东莞凤岗、东莞虎门、东莞万江、常平都有培训点的。

石磨肠粉采用传统石磨作为米浆生产工具，用“石磨”磨制的米浆，口感更加细腻，香滑，有弹性。不过这种石磨肠粉在广东云浮比较普遍，不过随着时间的推移，相信石磨肠粉会比广式肠粉更受欢迎。

食为先小吃培训学校石磨肠粉培训，班级主要授课的内容是石磨肠粉的制作方法，教师手把手教学，帮助学员掌握石磨肠粉整套技术，让学员制作出的石磨肠粉。

肠粉是广东的特色小吃美食，是广州茶楼、酒家早茶夜市的之品。肠粉看起来粉皮白如雪花，薄如蝉翼，晶莹剔透，吃起来鲜香满口，细腻爽滑，还有一点点韧劲，受人们的欢迎！开个早餐店卖肠粉也是不错的，于是很多朋友来食为先学石磨肠粉技术！东莞南城石磨肠粉培训班，食为先肠粉培训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。石磨肠粉培训内容：选材、泡米、磨米浆、猪肝肠、鱼片肠、牛肉肠、猪肉肠、成品制作