

# 深圳坪山学石磨肠粉配方食为先小吃

产品名称	深圳坪山学石磨肠粉配方食为先小吃
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

现在肠粉在广东省这边片地都是，但真正能吃上一碗隧道美味的广式肠粉，除了米浆要磨好以外，还要学会如何制作肠粉酱汁和汤汁，只有把握了米浆和酱汁汤汁制作技术才能做出一份美味爽口的肠粉出来。深圳坪山学石磨肠粉配方，食为先小吃实训，教技术配方。食为先肠粉培训机构,多年实体培训,拥有上百种培训项目,66家培训机构,整套技术做法不保留。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

肠粉是种米制品，因为被卷成猪肠的样子，所以得名肠粉。肠粉在广东是比较为普遍的早餐粉粉嫩嫩、晶莹剔透的感觉实在美不可言!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、还有一点点韧性，让人一吃难忘，越吃越爱吃!该美食既可做正餐主食，也可做零食、宵夜，特色鲜明，市场前景广阔，可操作性特强

随着人们生活水平的提高，在吃这一方面尤其是早餐这一块更加的注重，所以一款既有营养又不上火，味道又正的早餐要拥有，集齐这么多优点的早餐只能是石磨肠粉了！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。

肠粉是一种起源于广东罗定的特色美食，如今的肠粉不仅在广东地区受老百姓欢迎，而且其做法已经传遍大江南北，深圳坪山学石磨肠粉配方，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，肠粉培训内容：

1：学习选米/泡米的方法技巧

2：学习肠粉米浆制作方法

3：学习肠粉酱汁制作方法

4：学习肠粉辣椒酱制作方法

5：学习如何蒸肠粉方法技巧

6：学习肠粉设备维护及保养方法

7：学习原材料和设备采购渠道