

东莞黄江石磨肠粉做法培训食为先

| | |
|------|-------------------------------|
| 产品名称 | 东莞黄江石磨肠粉做法培训食为先 |
| 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

石磨肠粉凭借的口感赢得了不少食客们的青睐，所以成为人们追捧的营养美味小吃，也是很多人每天早餐的选择。在广东地区，我们都可以看到无论是早中晚，大街上的石磨肠粉店都是很多人光顾的！学习石磨肠粉技术去开一家店也是不错的创业选择！东莞黄江石磨肠粉做法培训，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，教技术配方。

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！

食为先的肠粉酱汁做得恰到好处。粤菜追求的是大味至淡，因此酸甜苦辣都适可而止，食物本味才能脱颖而出。一羹酱油，一小勺辣酱，鲜香的肠粉在色味上都得以升华。所以食为先的肠粉无论在口感还是口味上都是符合人们的口味特点！

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。东莞黄江石磨肠粉做法培训，食为先的石磨肠粉技术，从选米、泡米、到磨浆都有一套严谨的工序，磨出来的米浆又香又滑！做出来的肠粉更是薄，香，滑，韧，美味！全套技术由师傅手把手教学，学会为止！石磨肠粉培训内容：

1：学习石磨肠粉米浆制作方法

2：学习石磨肠粉酱汁制作方法

- 3：学习如何腌制猪肝/瘦肉/虾
- 4：学习石磨肠粉各种辣酱制作
- 5：学习如何蒸石磨肠粉出成品
- 6：学习原材料和设备采购渠道