

深圳盐田学做原味汤粉王培训食为先

产品名称	深圳盐田学做原味汤粉王培训食为先
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

由于我们生活水平的提高和生活节奏的加快，很多上班的朋友都选择在外面吃早餐小吃，这就为刺激了早餐小吃市场的迅速发展。早餐被人们当中重要的一餐，所以早餐行业也是被很多人所看重的，很多创业者都选择做早餐行业。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。深圳盐田学做原味汤粉王培训，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。

原味汤粉是广东的美食，深受广东人本地人喜爱，随着社会的发展，原味汤粉由于其骨汤香甜，肉片嫩滑，受到越来越多外地人的喜欢！

我们原味汤粉王采用猪骨熬汤，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。喜欢吃辣的朋友，可以加上辣椒，总之，原味汤粉适合所有人的口味。

说起原味汤粉王，相信在广东没有一个人是不知道的，在广东地区很多地方大街小巷都能看到原味汤粉王。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，实在过瘾。尤其猪肉片吃起来也嫩滑，仔细品味，还能品出淡淡的甜味。深圳盐田学做原味汤粉王培训，食为先小吃实训，技术配方不保留。原味汤粉培训内容

1.制作蒜香油制作方法

2.学习煲汤的流程

3.猪肝、瘦肉、粉肠的腌制过程

4.煮粉的制作方法

5.调粉面料等，成品上桌，即可