

长沙现磨肠粉技术培训

产品名称	长沙现磨肠粉技术培训
公司名称	长沙曾食坊食品研发有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	湖南省长沙市天心区刘家冲南路599号碧水春城17栋302房（注册地址）
联系电话	15974140853 15974140853

产品详情

石磨肠粉培训有哪些地方 / 在广东学肠粉技术培训机构点，石磨肠粉在哪里有学，广州曾食坊石磨肠粉培训，本套石磨肠粉课程您学会之后，可以去菜市场周边，学校门口，工业区周边等地开个石磨肠粉店，当然您也可以去肠粉店做石磨肠粉大师。

打工不如自己创业，俗话说，学会一个技术，致富整个家庭。加入广州曾食坊，轻松致富创业

课程简介

石磨肠粉是继广东肠粉后又一个热门早餐美食，不过这种石磨肠粉在广东云浮为普遍。不过随着时间的推移，相信石磨肠粉会比广东肠粉更受欢迎。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。

学习蒸制：鸡蛋、瘦肉、火腿、猪肝、虾仁五种馅料，以满足顾客需求。

课程内容

1：选米

步，主要系统学习如何挑选大米。这里重点学习掌握选米技巧、识别大米好坏等知识。

2：泡米

第二步，主要系统学习如何泡制大米。这里重点学习掌握浸泡方法、时间等知识。

3：磨米浆

第三步，主要系统学习如何操作石磨机磨制米浆。这里重点学习掌握磨制手法、技巧等知识。

4：调米浆

第四步，主要系统学习如何使用大米浆、生粉、红薯淀粉等食材，按照配方比例，调配石磨肠粉专用米浆。

5：酱汁/汤汁

第五步，主要系统学习如何使用各类健康食材制作石磨肠粉的酱汁和汤汁。这里重点学习掌握调配比例、方法等知识。

6：处理/腌制原料

第六步，主要系统学习猪肝、瘦肉、虾等食材的腌制。

7：蒸制

第七步，主要系统学习如何操作肠粉机来蒸制石磨肠粉。这里重点学习掌握火候、打浆方法、配菜放制、蒸制时间、刮制手法、技巧等知识。

2018年广州曾食坊新优惠活动：学两样送一样 还有各种套餐优惠自由选择！机会不多 抓紧行动，此活动需要提前预定!来我公司学技我可以承诺你：包吃包住，包教包会；学会为止；随到随学；真正的手把手一对一教学，学不会不收费；后期指导长期免费。如果您想来公司考察或者学习，到公司了你可以说找颜老师到时我负责接待你给你介绍项目并给你争取大的优惠。我们教技术免加盟费用、学完就可以独立开店!有早餐饼、早餐汤粉、早餐包点、正餐、炒菜、快餐类、奶茶、冷饮、油炸技术、甜品、夜宵烧烤、酱板鸭、鸭霸王、卤菜、特色小吃等等，一共有一百多项技术总有适合你学的，欢迎你来电咨询