

深圳西乡学肠粉技术培训食为先

产品名称	深圳西乡学肠粉技术培训食为先
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。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！深圳西乡学肠粉技术培训，食为先小吃实训，教技术配方。

肠粉原本只是广东民间的一款早餐美食，广东经济开放之后，大量的人员涌入这块热土，从而肠粉就变成了数万人都吃过的特色美食。近些年肠粉的口味也在不断的改良和提高，现在的肠粉已经是很多外地人都喜欢吃的美食了。

石磨肠粉在广东是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、还有一点韧性，让人一吃难忘，越吃越爱吃！肠粉可做正餐主食，也可做零食、宵夜，市场前景广阔，可操作性特强。

本套课程适合对石磨肠粉制作感兴趣，有想开石磨肠粉店的创业。深圳西乡学肠粉技术培训，食为先肠粉培训班教技术配方，理论+实践结合学员亲自动手操作，反复练习，不限定学习时间。食为先石磨肠粉培训内容：

- 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

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