

江门学鸡蛋肠粉早餐学校更入味

产品名称	江门学鸡蛋肠粉早餐学校更入味
公司名称	中山市食为先企业孵化器有限公司
价格	1480.00/项目
规格参数	品牌:食为先 项目:石磨肠粉 优势:学员众多见证
公司地址	中山市沙溪镇云汉路11号二楼(富华汽车站出口右走300米骏怡酒店)
联系电话	13728226457

产品详情

肠粉又叫布拉蒸肠粉，是一种米制品，亦称拉粉、卷粉、肠粉猪肠粉因形似猪肠，因为早市销量大，多数店家又供不应求，人们常常是排队候吃，因此又被戏称为“抢粉”。在广东早餐很多人都是一份肠粉一份粥，又简单又营养。

江门学鸡蛋肠粉早餐学校更入味，学做肠粉早餐制作，找食为先小吃创业，食为先教学的早餐肠粉技术，每天都有学员在这里学，味道好教学步骤简单易学会，从大米的选择，到泡米、磨米浆、石磨机的选择、米浆蒸制出品，肠粉馅料食材处理，辣椒酱蒜蓉酱料的制作，都会详细传授给每一位学员。

食为先石磨肠粉学习品种包括：

- 1、斋肠粉
- 2、鸡蛋肠粉
- 3、瘦肉肠粉
- 4、猪肝肠粉
- 5、牛肉肠粉
- 6、香菇青菜肠

7、早餐蒸面

8、蒸米粉河粉

食为先教学的肠粉到底有多好吃，众多学员纷纷都来食为先学技术？肠粉皮让人迷恋的口感，来源于米浆，水和米的比例达到了惊人的精确！要做到“洁白透明”，肠粉盘不能有水和杂物，扫肠粉油时必须扫均匀；“有光泽”，就得保证肠粉盘是热的。要做到“厚薄均匀”，米浆的分量要掌握好，浆太少，肠粉太薄，太多肠粉就会太厚。肠粉的灵魂在于馅料，馅料的新鲜度、入味程度都对肠粉有着直接的影响。

食为先餐饮连锁品牌，目前在广东东莞、深圳、惠州、广州、佛山、中山、珠海、江门等地区都有培训点，欢迎现场考察了解。

江门食为先小吃实训机构地址：

江门市蓬江区胜利路17号三楼（地王广场对面）