

佛山丹灶肠粉培训现场实操

| | |
|------|-------------------------------|
| 产品名称 | 佛山丹灶肠粉培训现场实操 |
| 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

现在肠粉在广东省这边遍地都是，但真正能吃上一碗地道美味的广式肠粉，除了米浆要磨好以外，还要学会如何制作肠粉酱汁和汤汁，只有把握了米浆和酱汁汤汁制作技术才能做出一份美味爽口的肠粉出来。佛山丹灶肠粉培训现场实操，食为先小吃实训，按照配方来学，哪个步骤到哪个步骤，哪个料放多少，要注意哪些细节都会教给你。学做肠粉食为先小吃实训连锁机构，在佛山禅城，顺德容桂，南海大沥都有培训点的。

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。

肠粉在广东是比较为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、还有一点点韧性，让人一吃难忘，越吃越爱吃!该美食既可做正餐主食，也可做零食、宵夜，特色鲜明，市场前景广阔。

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！佛山丹灶肠粉培训现场实操，食为先小吃实训，按照配方来学，哪个步骤到哪个步骤，哪个料放多少，要注意哪些细节都会教给你，石磨肠粉教学流程：选材、泡米、磨米浆、猪肝肠、鱼片肠、牛肉肠、猪肉肠、成品制作。