

佛山大沥原味汤粉培训食为先

产品名称	佛山大沥原味汤粉培训食为先
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

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。原味汤粉王就是集这些优点于一身，因而，受到消费者的欢迎，深受消费者喜爱，想开家原味汤粉王店，佛山大沥原味汤粉培训，食为先小吃实训，教技术配方，在佛山禅城，顺德容桂，南海大沥都有培训点的。

原味汤粉王与别的汤粉不同是因为它的汤，它主要用本地猪的腿骨、猪大骨等材料，用把血渍洗净，放入大汤罐里放八成水，先用大火煮开，再用慢火煎熬5个小时以上。加上其它特制的配料，它的味道特别鲜美，配菜除瘦肉、猪肝粉肠外，还可以加上猪脚和牛腩，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！

原味汤粉王与别的汤粉不同，是因为它的汤主要用本地猪的筒骨腿、大骨等材料，放入大汤罐里放八成水,先用大火煮开,再用慢火煎熬5个小时以上。加上的配料，味道特别鲜美，配菜除瘦肉猪肝外还可以加上卤蛋、猪脚和牛腩。原味汤粉是用筒骨汤熬煮好后，有客人点餐时，再用汤水现滚切片猪肉及猪杂，原味汤粉的汤看起来清澈，闻起来香甜。

原味汤粉王是用筒骨汤熬煮好后，有客人点餐时，再用汤水现滚切片猪肉及猪杂，原味汤粉的汤看起来清澈，闻起来十分香甜。既有汤喝，也有肉吃，还有骨头啃，实在过瘾。佛山大沥原味汤粉培训，食为先小吃实训，都有标准的配方和流程，具体学多久，看个人的学习能力，原味汤粉王教学流程：选材，熬高汤，泡粉，肉类的腌制，香油制作，产品制作