

# 江西学南昌拌粉和瓦罐汤做法培训

产品名称	江西学南昌拌粉和瓦罐汤做法培训
公司名称	中山市食为先企业孵化器有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:食为先 项目:南昌拌粉 优势:味道好有特色
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

在米粉的江湖里，南昌拌粉是个低调的存在。在南昌人眼中，却是每天不嗦就不得劲的美味。早餐，拌粉是一大选择，嗦一口酸辣咸香的拌粉，再喝一口鲜甜的瓦罐煨汤，便可精神每天。一碗拌粉，辣椒油色鲜亮，米粉细白嫩长，几粒花生米卧在一边，用筷子一卷外婆菜、萝卜丁也一同顺势送入口中。油辣子的辣、萝卜丁的酸、米粉的凉爽和劲道，瞬间在口腔碰撞，一口接一口痛痛快快地嗦完一碗，浑身舒畅。

江西南昌拌粉为什么有如此优的口感？

1、原料讲究；用较优稻米做出的米粉，劲道之余还带有淡淡米香，做成拌粉简直很配，难怪提到江西美食，10个江西人有9个都是南昌拌粉。原料好，制作工序也很讲究：洗米、浸泡、粉碎、挤糯、蒸糯、成型、拉丝、老化、晾晒、分割、装包。

2、灵魂酱料；一勺合格的拌粉酱料，绝不是简单的酱油那么简单，调起酱来，每一家都有不同的讲究，自己的配方、比例和调配顺序等。

江西学南昌拌粉和瓦罐汤做法培训，学做拌粉做法配方找食为先，食为先旗下巧阿哥老家拌粉出圈啦，教学内容包括选料、泡粉、卤汤制作、食材腌制处理方法、肉酱的制作、配菜：（萝卜干、海带丝、花生米）酱料：辣椒酱、瓦罐汤：香菇肉饼汤、鸡蛋肉饼汤、桂圆肉饼汤、墨鱼肉饼汤、炒米粉、卤牛肉、卤牛肚、卤猪耳朵、卤肥肠、卤藕、卤蛋等等产品。

说到米粉，大家脑中首先会想到什么？广西螺蛳粉、湖南米粉、云南过桥米线、重庆酸辣粉、原味汤粉、桂林米粉、广东肠粉、猪脏粉等等数不胜数，众多特色粉面在食为先都可以学到，食为先老家拌粉操作简单，现做现卖，从煮粉到打包不需要30秒，满足现做都市快节奏的生活，学做拌粉拌面小吃找食为先。

江西南昌食为先实训地址：

江西省南昌市火车站西广场售票处对面二楼（7号出口）

江西赣州食为先实训地址：

江西省赣州市火车站对面（唐苑大酒店右边富升大厦二楼）