

东莞长安学石磨肠粉早餐培训地址

产品名称	东莞长安学石磨肠粉早餐培训地址
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:现场实操教学
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

提及广东，大家会想到什么呢？是想到海滩，还是会想到众多营养汤品呢？对于咱们外地人来讲，对广东较为深刻的印象肯定就是肠粉了，毕竟它可是很有名气的小吃，在很多地方都有门店，很多早餐摊位，早市菜市场都有肠粉的影子。

吃过肠粉的朋友都知道，一碟白如玉、薄如纸，口感温润的广东肠粉是让许多老广和外地人魂牵梦绕的美食。随着肠粉越来越受欢迎，不少朋友也想学肠粉技术配方来开早餐店，那么，想学肠粉去哪里？东莞长安学石磨肠粉培训地址，找食为先，食为先教学的石磨肠粉，味道好学员众多，目前食为先在东莞长安、虎门、万江、石龙、横沥、凤岗、大朗、塘厦、樟木头镇区都有培训点，现场实地参观考察。

对于很多新手来说，想做一碟成功的肠粉，重要的是手工艺和工序。磨米、磨米浆、调浆、泼浆、斩粉上碟，每一个工序都是一环扣一环！好吃的肠粉表准是：白如玉薄如纸，爽滑微韧；酱油甜中带咸，咸中有香味，在食为先可以学习到多个肠粉的品种，包括鸡蛋肠粉、瘦肉肠粉、牛肉肠粉、猪肝肠粉、蒸面蒸米粉、香菇青菜肠粉。

食为先教学的肠粉有哪些口味？

- 1、果蔬肠粉
- 2、普宁肠粉

- 3、泡沫盒肠粉
- 4、石磨肠粉
- 5、广式肠粉
- 6、石磨肠粉生熟米浆

肠粉，是以米浆为原材料的蒸食，在广东，有根据制作方式划分的布拉肠粉与抽屉式肠粉，也有地区命名的广州西关肠粉、潮汕肠粉、云浮肠粉等，而所有的肠粉皆属于罗定肠粉的一种。

东莞长安、虎门、万江、石龙、横沥、凤岗、大朗、常平、樟木头学多特色广东小吃，肠粉早餐技术找食为先小吃创业，立足餐饮专注技术，食为先为广大学员提供小吃技术教学、开店选址、帮扶创业，为学员创业之路保驾护航。

东莞长安食为先地址：

东莞市长安镇厦岗环球大厦3楼（厦岗嘉荣广场旁100米）