

惠州惠城学肠粉培训实操教学

产品名称	惠州惠城学肠粉培训实操教学
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

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！惠州惠城学肠粉培训实操教学，食为先小吃实训，教技术配方。

随着人们生活水平的提高，在吃这一方面尤其是早餐这一块更加的注重，所以一款既有营养又不上火，味道又正的早餐要拥有，集齐这么多优点的早餐只能是石磨肠粉了！石磨肠粉是近年来才开始流行的早餐。它不同于普通的广东老式肠粉，它的口感味道营养价值都比普通的肠粉要好，是肠粉中的良品。

石磨肠粉采用传统石磨作为米浆生产工具，用“石磨”磨制的米浆，口感更加细腻，香滑，有弹性。不过这种石磨肠粉在广东云浮普遍，不过随着时间的推移，相信石磨肠粉会比广式肠粉更受欢迎。

石磨肠粉的制作工艺就是磨浆，磨浆是采用专用的石磨磨浆机，出浆细腻嫩滑，做出来的肠粉爽口弹牙、米香味足、吃而不腻，纯米浆的肠粉既营养又健康!惠州惠城学肠粉培训实操教学，食为先肠粉培训现场实操，教技术配方。食为先石磨肠粉培训内容：选材、泡米、磨米浆、猪肝肠、鱼片肠、牛肉肠、猪肉肠、成品制作。