

# 东莞南城学做原味汤粉培训

产品名称	东莞南城学做原味汤粉培训
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

近几年发展快一是价格便宜二是营养美食，市场空间大。美味的汤粉中每一个成份都至关重要，汤的火候、味道;配汤粉的猪脚的材料、口味，都特别有讲究。学习汤粉王技术，就要找一家好的培训机构！东莞南城学做原味汤粉培训，食为先小吃实训，教技术配方。

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。本套原味汤粉课程您学会之后，可以去菜市场周边、闹市街、居民住聚地、工业区周边等地开个原味汤粉店面，也可以去原味汤粉王店做师傅，或在家里自己特制属于家人专属的美味菜肴。

汤粉中每一个成份都至关重要，汤的火候、味道;配汤粉的猪脚的材料、口味，都特别有讲究。原味汤粉色、香、味俱佳，材料足，口感香醇，粉柔韧而有弹性，口感好，特别受人欢迎。

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。既有汤喝，也有肉吃，还有骨头啃，实在过瘾。东莞南城学做原味汤粉培训，食为先小吃实训，教技术配方，教学原味汤粉牛肉：选材，熬高汤，泡粉，肉类的腌制，香油制作，产品制作。