

# 深圳双龙石磨肠粉培训实操教学

产品名称	深圳双龙石磨肠粉培训实操教学
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！学习石磨肠粉技术去开一家店也是不错的创业选择！深圳龙岗石磨肠粉培训实操教学，食为先小吃实训，现场实操，教技术配方。

肠粉是广东的特色小吃美食，是广州茶楼、酒家早茶夜市的之品。肠粉看起来粉皮白如雪花，薄如蝉翼，晶莹剔透，吃起来鲜香满口，细腻爽滑，还有一点点韧劲，受人们的欢迎！开个早餐店卖肠粉也是很不错的，于是很多朋友来食为先学石磨肠粉技术！

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！

深圳龙岗石磨肠粉培训实操教学，食为先的肠粉酱汁做得恰到好处。粤菜追求的是大味至淡，因此酸甜苦辣都适可而止，食物本味才能脱颖而出。一羹酱油，一小勺辣酱，鲜香的肠粉在色味上都得以升华。所以食为先的肠粉无论在口感还是口味上都是符合人们的口味特点！石磨肠粉教学流程：选材、泡米、磨米浆、猪肝肠、鱼片肠、牛肉肠、猪肉肠、成品制作