

惠州惠城学原味汤粉培训食为先

产品名称	惠州惠城学原味汤粉培训食为先
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

原味汤粉与别的汤粉不同在于它的汤，原味汤粉主要用本地猪的腿骨、猪大骨等材料熬汤，猪骨放入大汤罉里煎熬5个小时以上，加上其它特制的配料，味道特别鲜美，配菜除瘦肉猪肝外还可以加上卤蛋、猪脚和牛腩。原味汤粉骨汤香甜、肉片嫩滑，深受广东人喜爱，并受到越来越多外地人的喜欢！说起原味汤粉，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。惠州惠城学原味汤粉培训，食为先小吃实训，现场实操，教技术配方。

碗原味汤粉成本只要1.8元，可买到5-10元一碗，利润很高。做高汤用的三斤半筒骨可以做到100碗粉，将近一块钱的肉片，加一点香葱油和蔬菜，做法简单。现在一般是卖六块钱以上了，相对于这样的利润，是实实在在看得见的。原味汤粉原汁原味，肉片嫩滑，汤也香甜，经济又实惠，人人都吃得起，不管本地人还是外地人，想吃辣椒的就放点辣椒，不想吃辣椒的不放，所有人都能接受这样的味道，所有人都会喜欢这样的味道，吃了还想吃。

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，也可以去原味汤粉店做师傅，或在家里自己特制属于家人专属的美味菜肴。

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。食为先的原味汤粉色、香、味俱佳，材料足，口感香醇，粉柔韧而有弹，口感好，惠州惠城学原味汤粉培训，食为先小吃实训，现场实操，教技术配方，食为先原味汤粉教学流程：选材，熬高汤，泡粉，肉类的腌制，香油制作，产品制作