

# 中山五桂山学萝卜牛杂小吃配料

产品名称	中山五桂山学萝卜牛杂小吃配料
公司名称	中山市食为先企业孵化器有限公司
价格	1800.00/项目
规格参数	品牌:食为先 项目:萝卜牛杂 优势:送配方易学会
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

在广东打拼的你，几乎没有人没吃过萝卜牛杂，萝卜牛杂，多种食材兼收并蓄，牛杂与萝卜，悄然融合，竟成了广东市井美味。而这道美味的核心在于煲。煲，需要时间，更需要对火候的拿捏。说到底，萝卜牛杂，极具时光的味道。

以前总是很好奇，为什么牛杂煮的时候不先切好，后来吃了几年的时间问阿婆才知道，原来现剪的牛杂才好吃。随着时间的变化也是越开越多的牛杂店，当然不同的牛杂店自然有不同的配方，但有一个不变的定律，那就是“慢工出细活”，越是美味的，越需要长时间的等待。汤底熬制的时间，还有牛杂焖煮的过程，才做成一锅滚烫滚烫的牛杂，里面吸满了汤汁，一咬就会爆汁实在让人欲罢不能。

不少朋友也想学萝卜牛杂技术配方，不管是开店还是摆摊都是很不错的选择！食为先教学的萝卜牛杂学员众多，口味很受欢迎，从萝卜牛杂选材选料与预处理，辣椒酱的制作，煲制方法、牛杂煲制作方法过程，都会传授给每一个学员。除了萝卜牛杂，食为先还有很多受欢迎的街边小吃可以学习。食为先教学的摆摊创业新秀喷泉牛杂，港式牛杂小吃、萝卜牛杂、牛杂粉面、牛杂饭，一本万利的项目欢迎品学。

中山五桂山学萝卜牛杂小吃配料，食为先教学的萝卜牛杂步骤方法包括：

- 1、萝卜牛杂的选材
- 2、食材处理，切块

### 3、萝卜牛杂调料制作

### 4、火候的控制

走在广东的街头，不管是商业大街，还是村里的横街窄巷，每走一百步，就很有可能会看见一间牛杂店。这些牛杂店，可以没有招牌，可以只是一个小窗口，有一些可能只是一部手推车。看过去，店里面，可以没有桌子，也可以没有座位，甚至可以没有很干净很舒适的环境。但是，不会没有人气。

食为先连锁餐饮品牌，目前在广东中山沙溪、小榄、三乡、珠海、江门、佛山、广州、深圳、惠州等地都有培训点，学特色小吃技术创业，欢迎到食为先现场考察了解。