

惠州惠东学原味汤粉培训地方

产品名称	惠州惠东学原味汤粉培训地方
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

本套原味汤粉王课程您学会之后，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。惠州惠东学原味汤粉培训地方，食为先小吃实训连锁，现场实操，教技术配方。

学习原味汤粉做法配方需要知道的汤底配料 来说一下原味汤粉起源于广东潮汕地区的特色传统小吃，属于粤菜系特色小食。普宁特色原味汤粉所用的主食材料河粉和米粉，其传统的制作工艺讲究，选用大米淘洗干净之后浸泡2小时以上，用石磨磨成米浆，再倒入铜盘蒸熟后手工切成丝。

原味汤粉王清淡而美味，个性鲜明有特色，体现食物原汁原味的口感和滋味，适合现代人群的口味追求。

原味汤粉王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。惠州惠东学原味汤粉培训地方，食为先小吃实训，现场实操，教技术配方。选材，熬高汤，泡粉，肉类的腌制，香油制作，产品制作