

# 深圳龙华学港式喷泉牛杂做法培训地方

产品名称	深圳龙华学港式喷泉牛杂做法培训地方
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

中间喷涌的汤汁像极了一股股喷出来的泉水，像一个个的泉眼一样喷泉牛杂口味好，浓郁的牛杂汤咕噜~咕噜~咕噜地在大锅里翻滚，只要是路过的人目光都会落在这个牛杂喷泉...深圳龙华学港式喷泉牛杂做法培训的地方，食为先小吃实训，现场实操，教技术配方。

每当想起牛杂，脑海中浮现了

电视剧里车仔档炖煮牛杂的情景

从上世纪70年代开始,香港街边小吃盛行

在各式贩卖小吃的车仔档的叫卖声中

诱惑人的，莫过于那一碗香气溢溢的牛杂，携带着这一份港味传承

创始于70年代的亚游牛杂大王

从香港远道而来，落户江门

用各式牛杂和港味小吃勾兑起千里之外的美食风情

喷泉牛杂是一种港式小吃，主要特点是菜品丰富，牛身上有的东西他都有，例如：牛肚、牛百叶、牛肝、牛肺、牛筋等，通过煮制后放在专用的锅中，然后放入专用的锅中进行熏蒸，这样的目的是封锁他的口味，一致让他口味更加融合。在搭配上粉丝、方便面，一份基本就够一个成年人吃饱了。深圳龙华学港式喷泉牛杂做法培训的地方，食为先小吃实训，现场实操，教技术配方。喷泉牛杂培训内容

- 1.喷泉牛杂所需的原材料准备，教会学员从哪里进原材料;
- 2.喷泉牛杂原材料处理方式，包括浸泡、蒸煮等方式方法;
- 3.喷泉牛杂卤汤制作，教会学员学会卤汤做法，包括大料使用量等;
- 4.喷泉牛杂卤汤熬制时长以及做法，教会学员卤制时间和火候。
- 5.喷泉牛杂成碗教学，教会学员成碗的时候制作，包括食材搭配、饼的切法、食量的搭配等。
- 6.喷泉牛杂教学总结，本节课讲解中途学员遇到的困难以及常见问题处理方式。