

东莞万江学石磨肠粉技术培训

产品名称	东莞万江学石磨肠粉技术培训
公司名称	东莞市鹅天下创业孵化器有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	东莞市虎门镇白沙村莞太路139号（虎门高铁站路口）
联系电话	13728229457

产品详情

东莞万江学石磨肠粉技术培训，学肠粉技术到东莞食为先小吃技术基地，早期肠粉的制作是在大网筛子上铺一块白布，将磨好的米浆浇在白布上，隔水蒸熟成粉皮，再在粉皮上放上馅料，卷成猪肠形，置于盘上，淋上熟花生油、生抽、辣酱便成。由于现在人的工作节奏比较快，肠粉也由当初复杂的制作过程演变成简单快捷式的操作流程，现在在广东的大街小巷随处可见抽屉式肠粉机的身影，由于制作速度快，味道鲜美，价钱便宜，而且营养丰富所以在广东很受欢迎，成为一道大众化的美食。

实际操作内容

- 1、广东肠粉的系统讲述；
- 2、广东肠粉原料的选购；
- 3、广东肠粉食材的预加工；
- 4、广东肠粉加工的基本标准；
- 5、广东肠粉加工的工艺步骤；
- 6、广东肠粉经营定价原则；
- 7、系列调味品及原料的货源渠道；
- 8、经营选址与生意技巧,投资分析，经营管理。

食为先做出来的肠粉达到嫩,滑，有韧性。嫩是指吃在嘴里不粘口，入口及化百吃不腻，有韧性有要是指用筷子夹起来不会断，肠粉汤汁浇上去用筷子夹肠粉不会烂。再就是肠粉的汤汁制作，现在市面上肠粉

汤汁有很多都是直接用酱油调配的，大多数肠粉的汤汁都只能吃到酱油的味道，我们所调配的肠粉汤汁是用多种配料严格按照比例所调配出来的。

汤汁的特点是：色，我们调配的肠粉汤汁色泽深红，配上雪白的肠粉，颜色更加诱人，从而达到让人一看到就有一种想吃的欲望。香，肠粉汤汁的香味浓郁，达到未食其味先闻其香的效果。味，肠粉汤汁的味道主要以鲜为主。