深圳坂田学石磨肠粉培训

产品名称	深圳坂田学石磨肠粉培训
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

深圳坂田学石磨肠粉培训,学肠粉技术来食为先,68家连锁直营基地就近学习。食为先在深圳布吉,深圳坂田,深圳双龙,深圳沙井,深圳石岩,深圳松岗,深圳龙华都设有培训点,方便你就近学习早餐技术;石磨肠粉由于味道鲜美,价钱便宜,成为一道大众化的早餐小食,并且也可以作夜宵经营。制作肠粉,在馅料上,主要用青菜,香菇,鸡蛋,再撒上当地的菜脯粒(即经过炒香的萝卜干粒),肠粉卷好后,淋上香美的酱料即成。二分钟不到就一盘,售价 2 元 - - 10元不等,盈利明显,经营轻松愉悦

肠粉培训内容:

- 1、选米,主要学习如何挑选大米。
- 2、泡米,学习如何泡制大米。学习掌握浸泡方法、时间等知识。
- 3、磨米浆,主要了解学习如何制米浆。
- 4、调米浆,调配食材比例,调配肠粉米浆。
- 5、酱汁/汤汁,如何使用各类健康食材制作肠粉的酱汁和汤汁。学习掌握调配比例、方法等知识。
- 6、处理/腌制原料,学习食材的腌制。
- 7、蒸制,学习掌握火候、打浆方法、配菜放制、蒸制时间、刮制手法、技巧等知识。

深圳坂田学石磨肠粉培训,学肠粉技术来食为先,68家连锁直营基地就近学习。食为先在深圳布吉 ,深圳坂田,深圳双龙,深圳沙井,深圳石岩,深圳松岗,深圳龙华都设有培训点,方便你就近学习早 餐技术;如果想要学一份做肠粉的手艺,可以来东莞小吃培训去进行培训石磨肠粉手艺的。东莞食为先 小吃培训就是比较不错的,而且是大型规模的,而且在里边学习,成功开店的人也是比较多的。欢迎到 食为先各大分校咨询了解。