

# 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。