

深圳龙岗学石磨肠粉技术培训

产品名称	深圳龙岗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

深圳龙岗学石磨肠粉技术培训，学肠粉技术来食为先，68家连锁直营基地就近学习。数百名师傅传授餐饮技术，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；石磨肠粉也叫云浮肠粉，也有人叫西关肠粉，俗话说：食在广州，味在西关，拉肠（又称肠粉）是西关有名的美食之一，也是广州有名小吃之一。不过这种石磨肠粉在广东云浮较为普遍。石磨肠粉采用传统石磨作为米浆生产工具，用“石磨”磨制的米浆，口感更加细腻，香滑，有弹性。

石磨肠粉的制作工艺就是磨浆，磨浆是采用石磨磨浆机，出浆细腻嫩滑，做出来的肠粉爽口弹牙、米香味足、吃而不腻，纯米浆的肠粉既营养又健康！石磨肠粉，是一种采用传统石磨制作米浆，制做而成的肠粉。石磨的设计让磨出的米浆特别细腻，师傅在米浆中加入猪肉、鸡蛋、虾、牛肉等等的配料，再利用肠粉机快速蒸熟，加上特制的酱汁。口感嫩滑、鲜，是广东较为流行的早餐之一。肠粉因为被卷成猪肠的样子，所以得名肠粉。

石磨肠粉技术流程

1.选米/泡米：学习如何选购大米及大米的价格等介绍，以及学习如何泡米及保存方法等。

2.磨米浆/调米浆：学习如何用大米磨浆及机器操作等，以及磨好的大米浆，要搭配哪些食材调配成石磨肠粉米浆。

3.调石磨肠粉酱汁：学习如何制作香油，以及将做好的香油，通过搭配其他不同的食材，调配成香浓美味的石磨肠粉酱汁。

4.调石磨肠粉汤汁：学习如何用各类新鲜食材，按照标准的教材资料，配制成味道鲜美可口的石磨

肠粉汤汁。

5.石磨肠粉蒸制：学习石磨肠粉操作过程及注意事项。学习如何用石磨肠粉机