

# 鄂州培训小吃早餐肠粉技术

|      |                         |
|------|-------------------------|
| 产品名称 | 鄂州培训小吃早餐肠粉技术            |
| 公司名称 | 长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校         |
| 价格   | .00/个                   |
| 规格参数 |                         |
| 公司地址 | 长沙市雨花区时代阳光大道西600号红星厨师学校 |
| 联系电话 | 13135218825 13135218825 |

## 产品详情

肠粉是一种米制品，因为早市销量大，多数店家又供不应求，人们常常是排队候吃，因此又被戏称为“抢粉”。出品时以“白如雪，薄如纸，油光闪亮，香滑可口”著称。

在广东，肠粉是一种非常普遍的街坊美食，它价廉、美味，老少皆宜，妇孺皆知。

广东石磨肠粉采用优质大米，严格控制大米以及清水的比例进行研磨而制成的优质米浆，并由原本传统石磨式升级为电石磨方式，当然食为天除了指导学员采用机械操作，也会学习到传统纯手工米浆的做法。

培训课程内容：

- 1.肠粉粉浆的制作，电石磨操作，纯手工米浆制作；
- 2.肠粉调料的调配；
- 3.如何拉制肠粉；
- 4.肠粉制作成品出炉。

培训时间

不限制学习时间。包教包会，学会为止。一般3天左右，视个人情况而定。学校承诺：传授配方；现场实践学习；支持免费技术升级；包教包会！让每位学员高高兴兴的来，开开心心的走！

学校宗旨：发展厨师职业教育，切实提高餐饮行业从业人员素质 厨艺技能水平

学校愿景：打造餐饮界精英

学校使命：传递“更快、更优”的技术价值

学校精神：诚信思进，创新务远

学校价值观：进取 追求成功 不断创新