

# 惠州惠阳学客家肉丸培训地址

产品名称	惠州惠阳学客家肉丸培训地址
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

惠州惠阳学客家肉丸培训地址，学客家肉丸技术来食为先，60多家连锁直营基地就近学习。食为先在惠州仲恺，惠州惠阳，东莞，佛山，广州，深圳，珠海，中山，江门等地都设有培训点，方便你就近学习客家肉丸技术；食为先小吃培训将教会你做客家肉丸技术，不管是学来创业还是给家人吃，都是不错的选择！潮汕牛肉丸是从客家人做的牛肉丸转化过来的。也即是说，牛肉丸起源于客家地区。客家人普遍养牛，并且以牛肉作为常用的肉食品，久而久之，那里便创制出了客家式“牛肉丸”这款小吃来。

客家肉丸这一传统风味食品，制作也别具客家风味特色。对于客家肉丸的制作工序，山村客家人娓娓道来：精猪肉（或鱼、鸡、鸭、牛肉）和番薯粉是制成客家肉丸的主要原料，首先将精猪肉切成小片，放入特制的石“料臼”内，用木料椎舂烂，叫打料。然后加入适量的调料，用木料椎搅拌均匀。接下来按照“一碗精肉两碗粉”的配制比例，放进薯粉，用料椎重复冲擂，直到“肉丸料”成。然后从石“料臼”挖出肉料，做成直径约1寸的丸子，放入蒸笼内蒸熟，叫蒸料。

惠州惠阳学客家肉丸培训地址，学客家肉丸技术来食为先，60多家连锁直营基地就近学习。食为先在惠州仲恺，惠州惠阳，东莞，佛山，广州，深圳，珠海，中山，江门等地都设有培训点，方便你就近学习客家肉丸技术；猪肉丸是广东客家地区的特色，它的特点是爽口，鲜甜，主要是以新鲜的猪肉为主料，通过将猪肉打成肉浆至有黏性后，加入淀粉，调料，成型而定的鲜美的食品。通过肉浆还可以做成猪肉饼、肉卷、香菇丸。