

广州嘉禾学喷泉牛杂技术培训

产品名称	广州嘉禾学喷泉牛杂技术培训
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

广州嘉禾学喷泉牛杂技术培训，学喷泉牛杂技术来食为先，60多家连锁直营基地就近学习。食为先在广州嘉禾，广州新市，广州天河，广州大石，广州市桥、广州黄埔，广州花都，广州新塘等地都设有培训点，方便你就近学习喷泉牛杂技术；什么是喷泉牛杂？喷泉牛杂区别于普通牛杂的优势，就是锅中间有个喷泉，一直在沸腾的嘟噜噜冒泡，这也是港式牛杂的标志。“喷泉”能把底层的牛骨汤原汁原味地送回上层，让牛杂更入味。热气腾腾的一大锅，隔着老远就能闻到牛杂飘来的香味，每一口牛杂都是筋道柔嫩的享受，轻松征服四方食客，而且汤汁像喷泉一样浇灌滋润每一串牛杂，更新奇趣味！

浓郁的牛杂汤咕噜~咕噜~咕噜地在大锅里翻滚，只要是路过的人目光都会落在这个牛杂喷泉。港式牛杂煲追求的是浓郁、入味、“大件”，所以这里的牛肚、牛肠、牛肺、都是现切现卖，点单之后立刻捞起切件。这一点和直接切成小块焖煮的广式牛杂不一样。好的底汤是一碗牛杂粉的灵魂，选用新鲜的牛骨，在长时间的不断熬煮中，释放出浓郁扑鼻的牛肉香，大锅里的汤，全天处于沸腾的状态，带给众多食材不同的丰富口感，喝上一大口汤，够味！

热气腾腾的一大锅，隔着老远就能闻到牛杂飘来的香味，每一口牛杂都是筋道柔嫩的享受，轻松征服四方食客，而且汤汁像喷泉一样浇灌滋润每一串牛杂，更新奇趣味！港式喷泉牛杂培训班，食为先小吃实训，现场实操教技术。喷泉牛杂培训内容：食材的认识及选择，食材的处理，设备的使用及选购，高汤的熬制，调料的使用，卤汤的制作，辣椒油的制作，蒜蓉辣椒酱的制作，喷泉牛杂的制作，牛杂面（牛腩面，牛肠面，牛肚面等）的制作，后期添加及保存。