

惠州惠城学横沥汤粉技术培训

产品名称	惠州惠城学横沥汤粉技术培训
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

惠州惠城学横沥汤粉技术培训，学横沥汤粉技术来食为先，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，方便你就近学习横沥汤粉技术；横沥汤粉是惠州具有代表性的美食，也是当地人的美食记忆。横沥汤粉看似简单，但是它的灵魂在于清甜而不油腻的粉汤。横沥汤粉之所名扬惠州，乃至市外，是全横沥人民多年共同努力的成果，其味由胡椒粉占味，微辣，再加虾壳、猪骨等熬汤，汤味香浓，非味精汤可比，所以很受大家喜欢。

横沥汤粉是广东省惠州市的一种传统名吃，属于粤菜系。横沥汤粉至少有上百年历史了，它起源于距惠州市区约20多公里的横沥镇，不少惠州城里人专门来吃粉。横沥汤粉与别的猪脚粉不同是因为它的汤，据说是用虾粉与鱼肉丸、骨头做出来的，同时配菜除猪脚外还一定有卤蛋和牛腩。早餐、午餐、晚餐、宵夜，横沥汤粉都是不错的选择。如今生活的节奏很快，早餐时间也充满很多杂念，专心品味一碗汤粉的时间都很少。地道的老惠州，舌尖上的烙印，必有横沥汤粉的一席之地。不知道是从什么时候开始的，反正记忆里，横沥汤粉无处不在。

横沥汤粉有点像猪脚粉，但是却有着本质上的差别，那就是它的汤底。它的汤是用虾粉，鱼丸，猪脚和骨头熬制而成。提示一下，虾粉并不是一种粉类，而是类似于一种食品添加剂。熬汤的时候一般会加入胡椒粉，使其有了微辣的味道。品尝时，喝上一口微辣浓汤，吃着鱼丸，猪脚，卤蛋等配菜，还有吃粉，光是想想都很享受。