

石磨肠粉培训班

产品名称	石磨肠粉培训班
公司名称	长沙曾食坊食品研发有限公司
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	湖南省长沙市天心区刘家冲南路599号碧水春城17栋302房（注册地址）
联系电话	15974140853 15974140853

产品详情

石磨肠粉培训班

肠粉通常是在表面加入新鲜瘦肉和葱花；亦有鸡蛋肠粉、生菜肠粉、鱼片肠粉、猪杂肠粉等等，做一份好吃的肠粉关键是要有石磨磨制的米浆和秘制调料，打米浆的米非常有讲究，花生油也一定要挑选上好的花生，特别重要的就是酱料制作都是有特色秘方的，这样做出来的肠粉皮薄，口感好，特别美味。

如何制作好吃的石磨肠粉，来长沙曾食坊名师手把手教学，石磨肠粉又叫云浮肠粉，石磨肠粉的主要制作工艺就是在磨浆上，它采用传统的石磨磨浆，是在低速运转，低温的状态下研磨而成的，没有改变米的结构，使大米的香味，蛋白质，维生素，矿物质全部保留，不添加任何添加剂，石磨肠粉比普通肠粉无论是汤汁做法，磨浆，调浆，都是不一样的，石磨肠粉做出来的粉皮真正达到白如雪，薄如纸，晶莹剔透，口感细腻，爽滑筋道，冷热均可食用，可打包带走，不发硬，不粘连。

培训课程：

- 1.讲述的肠粉发展史及基础理论知识制。
- 2.肠粉的制作技术与技巧
- 3.肠粉配菜的制作技术与技巧
- 4.红油麻油的制作方法

5.高汤的制作流程与方法

6.肠粉机的操作工艺讲解

7.开店的选址、店面设计、经营管理技巧。

长沙曾食坊肠粉培训技术配毫无保留，名师手把手教，学员全程亲自动手操作，确保让您真正学到技术。欢迎您实地参观，满意后再签订合同教学。