

成都肥肠粉的做法，双流白家肥肠粉，肥肠粉培训，成都永香兴餐饮

产品名称	成都肥肠粉的做法，双流白家肥肠粉，肥肠粉培训，成都永香兴餐饮
公司名称	成都永香兴餐饮技术推广中心
价格	.00/普通
规格参数	
公司地址	成都四川成都市高新西区犀浦玉龙五巷96号
联系电话	028-66515908 13980865700

产品详情

成都肥肠粉的做法，双流白家肥肠粉，肥肠粉培训，成都永香兴餐饮管理有限公司 电话：4006018114

地址：四川省成都市高新西区犀浦玉龙五巷96号 联系人：陈经理 刘经理 用途：食用 包装：普通

材料：红薯粉、肥肠等

口感：纯手工做粉，爽滑，入味，口感好，肥肠粉独具麻、辣、鲜、香、爽口顺滑的口味

售后服务：学员学习之后有任何技术上的疑问，我们都可以免费帮其解决 肥肠粉培训内容：

1.香辣红油制做及保管技术。 2.油炸酥脆黄豆制做及保管技术。 3.肥肠高汤的熬制及保管技术。

4.肥肠的清洗技术。 5.冒节子制做技术。 6.纯手工粉制做及保管技术。 7.臊子的炒制及保管技术。 8.包含

品种：凉拌菜，即拌肥肠，拌肺片，拌鸡块，肺片汤，肺片粉，肥肠汤，清汤肥肠粉，红汤肥肠粉，冒节子肥肠粉，杂酱面，排骨面，牛肉面，肥肠面，清汤抄手，红汤抄手，杂酱米粉，排骨米粉，牛肉米粉，肥肠米粉制做技术。