

石磨肠粉培训教程

产品名称	石磨肠粉培训教程
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

石磨肠粉培训教程

肠粉在广东是zui为普遍的早餐，它看起来晶莹剔透，皮白如雪，薄如蝉翼，吃起来鲜香满口，细腻爽滑，还有点点韧劲，让人吃后难以忘怀，其制作方法也很简单，在大网筛子上铺一块白布，将米浆浇上，隔水蒸熟成粉皮，在粉皮上放上馅料，卷成猪肠形，置于盘上，淋上熟花生油，生抽、辣酱即成。

培训流程：1、介绍做肠粉的米，米和水的比例，添加配料调米浆等，用时30分钟。做肠粉的米全国都是可以买到的，介绍不同的米质所添加不同配料从而使肠粉达到嫩滑度和韧性，介绍米和水的黄金比例，泡米的时间和所添加配料的用量。2、准备调汤汁的配料，腌制肠粉瘦肉，蒜香油的配料，用时1—2个小时。师傅介绍制作蒜香油所用材料和蒜香油怎样使用，学员和师傅一起动手制作蒜香油，师傅和学员一起动手准备调汤汁的配料。师傅介绍调汤汁所用配料的特性和比例，师傅先调汤汁，学员再动手调，调完后再由师傅点评学员所调汤汁的优缺点。师傅介绍瘦肉的腌制材料，一起动手腌制瘦肉，使蒸出来的肠粉瘦肉达到嫩和好味道（市面上做肠粉的瘦肉一般都是没有经过腌制的，这样的加到肠粉里面去的瘦肉没有好的味道的而且也不够嫩，吃在嘴里有点粗糙）。3、介绍磨米浆，米浆的比例和肠粉专用磨浆机使用。师傅介绍统一石磨肠粉专用磨浆机的使用和保养，米和水的比例，米浆里所添加材料的特性和用量，师傅和学员一起动手磨米浆，师傅介绍米浆所要求的细腻程度和使用时间。4、介绍辣椒酱的制作。针对外地客户喜欢吃辣的习惯，统一石磨开发出成本低制作简单的辣椒酱，由师傅讲解辣椒酱的制作流程和所需要的材料。

5、介绍统一石磨节能全自动肠粉机使用和保养，蒸肠粉时的注意事项。师傅介绍统一石磨节能全自动肠粉机的使用和日常保养，蒸肠粉时的注意事项，师傅动手制作讲解港式肠粉做法和广式肠粉做法，先由师傅亲自动手制作一份肠粉学员品尝，再由学员自己动手练习。

6、培训总结。师傅针对学员在学习的过程中所遇到问题再次讲解，学员对本次培训学习的过程中还有不明白的问题对师傅提问。学员和师傅相互留下联系方式，以便以后疑问解

答和技术更新。

石磨肠粉的原汁原味，不仅满足顾客的需求，还成就不少人的创业梦想，如何制作肠粉酱汁，附近哪里可以学做肠粉？长沙曾食坊石磨肠粉的制作手艺要比普通肠粉讲究的比较多，选择的大米、浸泡大米、磨米浆和调米浆的正确调配比例，以及自制出美味可口的肠粉酱汁汤汁。长沙曾食坊小吃技术，现场实操，技术配方不保留。肠粉培训内容：选材、泡米、磨米浆、猪肝肠、鱼片肠、牛肉肠、猪肉肠、成品制作。