

# 广东肉丸培训

产品名称	广东肉丸培训
公司名称	广州市广品餐饮企业管理有限公司
价格	1480.00/个
规格参数	培训方式:一对一 培训效果:包教包会
公司地址	广州市白云区西槎路99号骐利广场A505
联系电话	86-02029810570 13428866233

## 产品详情

广东肉丸培训，广东广品正宗肉丸培训，正宗一流美味的肉丸做法及技术配方无保留传授，包教包会，学会为止！据史料记载，自晋朝末年开不少中原汉人南下迁徙，形成了早期客家民系，后来部分汉人继续东进福建或南迁广东等地。为逃避中原战乱、饱受迁徙之苦的客家人，期盼着太平盛世，渴望举家团圆，永享安乐宁和，特地制作了一道地方特色突出且带有浓厚喜庆色彩的风味美食，那就是圆圆的客家肉丸。

欢迎各位朋友前来了解考察学习，可以先品尝满意后学习，因为我们的技术够硬，多年来不断创新研究肉丸的做法技术，肉丸怎么做好吃，不同地区人们的口味肉丸，技术可以说是日益精湛，绝对能经得起您的考验！

### 肉丸的制作与炸制过程：

- 1.左手手心用清水蘸湿，握取少量的肉酱在手心里，左手除大拇指外的其余四指向手掌心处弯曲，与大拇指的第一节指肚下的痕迹处轻轻接触，同时把左手竖立
- 2.弯曲的四指向大拇指向手掌心处用力挤一下，肉酱就会从虎口处挤出，形成一个肉圆
- 3.锅里剩余的油重新加热到八成热
- 4.放入做好的肉丸炸制
- 5.炸到肉丸表面呈金黄色
- 6.肉丸控油捞出

肉丸，就是有肉的丸子，通常由薄皮包裹肉质馅料通过蒸煮烹制而成，通过薄皮包裹，更好锁住肉质营养和美味，让肉质更加鲜嫩可口。肉丸在全国各地均有，而且做法不一。

广品餐饮培训的肉丸有独特的弹性、韧性和爽脆度，

猪肉丸班培训费用1480元，包教会，学期4-5天！

肉丸全能班（猪肉丸、肉饼、肉卷、牛肉丸、牛筋丸、鱼丸、香菇丸）培训费用3800元，包教会！学员学习期间包食宿！

单独鱼腐培训费用：1800元

肉丸全能班（猪肉丸、肉饼、肉卷、牛肉丸、牛筋丸、鱼丸、香菇丸）+鱼腐培训费用：4500元

广东肉丸培训，广东广品正宗肉丸培训，正宗一流美味的肉丸做法及技术配方无保留传授，包教包会，学会为止！广品培训中心以一流的品质为中心，以不断研究，持续创新为前进的动力，以一切为了学员，为了学员的一切，为了一切的学员为教学宗旨，以来一个，教好一个，成就一个为目标，只要您敢相信我们，我们就一定不会让您失望！高高兴兴来学，快快乐乐做老板！

地址: 广州市白云区西槎路99号骐利广场a5楼 手机:13428866233 林经理 qq:2033348977

官网：<http://www.gpcypx.com>