

广东肠粉做法培训

产品名称	广东肠粉做法培训
公司名称	长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	长沙市雨花区时代阳光大道西600号红星厨师学校
联系电话	13135218825 13135218825

产品详情

肠粉在广东是为普遍的早餐，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。

培训内容：斋肠粉 鸡蛋肠粉 鸡丝肠粉 猪肉肠粉 猪肝肠粉 蔬菜肠粉 香辣肠粉 麻辣肠粉 酸辣肠粉 等

培训课程安排：

- 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。