

# 原味汤粉王培训汤粉王技术培训深圳汤粉王培训

产品名称	原味汤粉王培训汤粉王技术培训深圳汤粉王培训
公司名称	深圳市创富餐饮管理有限公司
价格	1280.00/元
规格参数	
公司地址	深圳市宝安区石岩街道龙腾社区松白路2491号三楼南面（办公场所）
联系电话	0755-88863900 13713507312

## 产品详情

原味汤粉王培训汤粉王技术培训深圳汤粉王培训！深圳创富餐饮正宗广东原味汤粉王技术培训，专业原味汤粉王技术配方培训，深圳创富餐饮小吃培训已有十多年的教学经验老师傅手把手教你做正宗原味汤粉王。随到随学，包教包会！咨询电话：137-1350-7312 彭小姐

原味汤粉王起源于广东普宁，近几年发展非常快，一是价格便宜，二是是营养美食。原味汤粉王与别的汤粉不同是因为它的汤，原味汤粉主要用本地猪的腿骨、猪大骨等材料，用清水把血渍洗净，放入大汤镬里放八成水，先用大火煮开，再用慢火煎熬5个小时以上。加上其它特制的配料，它的味道特别鲜美，配菜除瘦肉猪肝外还可以加上卤蛋、猪脚和牛腩，原味汤粉由于其骨汤香甜 营养丰富的特点。原味汤粉的汤看起来非常清澈，闻起来十分香甜。既有汤喝，也有肉吃，还有骨头啃，实在过瘾。尤其猪肉片吃起来也非常嫩滑，仔细品味，还能品出淡淡的甜味。创富小吃教你学习用慢火熬制猪骨汤，学习猪杂汤粉的制作方法。

原味汤粉王经营简单，制作也简单，是一个小投资就能赚大钱的理想投资项目，特别是在广东地带。但要真正的做到长久赚钱就要花点心思了，没有一个好的味道，且是一个持久原味的味道，是不能让消费者长期前来的。广东创富就能给投资者一个好的配方，做出美味的原汁的汤粉。

原味汤粉王培训汤粉王技术培训深圳汤粉王培训！深圳创富餐饮原味猪杂汤米粉的制作方法，学习怎么用慢火熬制猪骨汤，原味汤粉学习制作，广东人的饮食一直都主张以清淡鲜甜为主，也许是因为广东的气候原因，也许又是古代所传承下来的省吃俭用的饮食习惯所致也不一定。广东省又是中国外来人口大省，他的饮食习惯也不断的随着人口结构而发生变化，原味汤粉就是适应这一变化的最好表现，。原味汤粉卖的是猪骨汤猪杂粉，没有那些特别的主料，在广东它的生意仍是十分的火爆，外地人在没有品尝原味汤粉前会觉得很奇怪，怎么也想不出它有什么吸引人的地方，不过是汤清澈了点，只到尝过后才发现虽然是与自己平时所食口味不同，但它有着一种说不出的清香，有着一种鲜甜的口感，总之就是一种难以述说的美味，在外地也有着不少的人慕名前来品尝。