

专业肠粉技术培训，学做正宗广东肠粉做法

产品名称	专业肠粉技术培训，学做正宗广东肠粉做法
公司名称	广州艺高餐饮管理有限公司
价格	680.00/套
规格参数	
公司地址	广州市天河区迎龙路194号201房
联系电话	38617123 13416286576

产品详情

专业肠粉技术培训，学做正宗广东肠粉做法，哪里有学肠粉做法培训，广州正宗好吃的拉肠技术，艺高肠粉培训一对一教学包教包会，肠粉在广东是最为普遍的早餐粉粉嫩嫩、晶莹剔透的感觉实在美不可言！因为被卷成猪肠的样子，所以得名肠粉，看起来粉皮白如雪花、薄如蝉翼、晶莹剔透，吃起来鲜香满口、细腻爽滑、还有一点韧性，让人一吃难忘，越吃越爱吃！该美食既可做正餐主食，也可做零食、宵夜，特色鲜明。

艺高培训的肠粉分为几个部分，磨浆的，调浆的，调汁都会一一传授。培训的肠粉有素肠粉，鸡蛋肠粉，瘦肉肠粉，虾肠粉，猪肝肠粉，还可以蒸粉蒸面。这样还要培训食材的前期处理，对应不同的肠粉调汁也有不同的配方。

艺高联系人：曾小姐手机：13416286576《拨打热线学俩样送一样》微信：14778587585 qq：2133078575

热线电话：134-1628-6576

艺高培训价格：

- 1、（正宗磨米浆肠粉技术）：正宗肠粉制作方法，有技术含量，做出来的口感比用外面买粉来调米浆方法好很多。学费880
- 2、（用调米浆制作肠粉方法）最低绝的肠粉制作技术，没有多大技术含量。学费680

二：培训内容1：首先教学员如何挑选适合的原料，包括大米、各种香料、各种调味汁。
2：教学员泡米，磨米浆，磨好米浆之后，又会教学员怎样调整，才能确保肠粉蒸熟之后爽滑有韧性。

3：教学员如何熬制香油；调酱汁、汤汁；教学员应该怎样把握口味，才能让大多数人喜欢接受。

4：教学员如何操作肠粉机，才能蒸出有弹性、口感爽滑、不黏糊、不破裂的肠粉，实实在在的操作。

三：设备原料采购

学习的时候，艺高会教学员以后如何能购买到肠粉需要的设备和原料，以方便大家开店经营。

培训优势：

1.庞大的消费群体。衣食住行是人类最基本的需求，食是每个人一天三餐必须的，没有人不需要吃东西，这是人类的最大的消费需求之一。2.绝对的重复消费。这基本不需要什么解释了吧！3.成本足可以够底，几百元几千元就可以摆个小摊开个小店，小本创业勤劳致富！

正宗广式肠粉培训，广州哪里有学肠粉的地方？广州艺高广式肠粉培训学校，包教包会，名师授艺，实操100%，现在做肠粉生意可以说是非常好做，去工业区、菜市场、学校傍边看看就知道，很多做肠粉的，时下正是小吃行业热门的时候，只要您选对投资项目，找现在做肠粉生意可以说是非常好做，去工业区、菜市场、学校傍边看看就知道，很多做肠粉的，时下正是小吃行业热门的时候，只要您选对投资项目，找好经营地点，学好制作技术，基本上开一家有模有样的肠粉店是不成问题的。

如果您正考虑独立创业或者再就业，既无过多资金，又想获得丰厚的利润，那么请相信我们，

艺高小吃培训，将会带给您滚滚的财源。