

# 广东肠粉培训 石磨米浆 食顶香美食培训

产品名称	广东肠粉培训 石磨米浆 食顶香美食培训
公司名称	南昌食顶香餐饮管理有限公司
价格	500.00/件
规格参数	品牌:南昌食顶香小吃培训学校 培训时间:随到随学 包教包会 售后保障:技术终身免费升级
公司地址	南昌市西湖区建设西路659号（家电大市场正门对面，洪城客运站沿建设西往西500米左右即到）
联系电话	0791-86599586 18970986383

## 产品详情

南昌食顶香小吃培训学校 <http://www.shidx.com> 电话:18970986383 南昌九江 鹰潭抚州 宜春 上饶 吉安 新余 赣州 萍乡 景德镇特色小吃培训 沙县小吃培训 夜宵烧烤培训 包子馒头培训 早餐粉面培训 烤鱼培训 油炸水煮培训 卤菜凉菜培训 快餐小炒培训

南昌食顶香广式肠粉培训

肠粉的历史文化

肠粉起源于广州，早在清代末期，广州街头上就已经听到卖肠粉的叫卖声。那时候，肠粉分咸、甜两种，咸肠粉的馅料主要有猪肉、牛肉、虾仁、猪肝等，而甜肠粉的馅料则主要是糖浸的蔬果，再拌上炒香芝麻。早期肠粉的制作是在大网筛子上铺一块白布，将磨好的米浆浇在白布上，隔水蒸熟成粉皮，再在粉皮上放上馅料，卷成猪肠形，置于盘上，淋上熟花生油、生抽、辣酱便成。由于现在人的工作节奏比较快，肠粉也由当初复杂的制作过程演变成今天的简单快捷式的操作流程，现在在广东的大街小巷随处可见抽屉式肠粉机的身影，由于制作速度快，味道鲜美，价钱便宜，而且营养丰富所以在广东十分畅销，成为一道大众化的美食。

肠粉制作和特点

肠粉的制作方法主要有两种，第一种是用市面上的肠粉专业粉来调配，其缺点是做出来的肠粉不够嫩滑而且成本高，也毫无技术可言，如果是在外地制作的话根本是买不到这种粉，这也大大的制约了肠粉的发展。第二种是用米来磨浆做肠粉，其特点是做出来的肠粉嫩滑爽口而且成本底且有营养，在广东这边会做肠粉的人都是用米来磨浆制作肠粉。

## 广式肠粉培训

一:介绍做肠粉的米，米和水的比例，添加配料调米浆等;

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。

二:准备调汤汁的配料，腌制肠粉瘦肉，蒜香油的配料;

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）。

三:介绍磨米浆，米浆里所添加材料的比例和肠粉专用磨浆机使用;

师傅介绍爽歪歪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。

四:介绍辣椒酱的制作;

针对广东以外的客户喜欢吃辣的习惯，我们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。

五:肠粉的蒸法及要点;

师傅介绍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。

六:赠送学员用其它原料配制出来的肠粉技术及配方;(建议学员不要使用,对身体不好).

肠粉学习品种有:斋肠粉,鸡蛋肠粉,牛肉肠粉,猪肉肠粉,鱼片肠粉,猪肝肠粉,蔬菜肠粉,鸡丝肠粉,虾仁肠粉等各种花式,口味有广东原味,香辣味,麻辣味.

优惠活动:2000元任学三样 2800元任学五样(当天成功报名再送一项) 培训期间提供住宿 包早中晚三餐 包所学所有材料费 技术转让费 工本费 包教包会 时间不限制 学会为止 一次性收费 中途没有其它任何费用 协助开业指导 技术跟踪服务 欢迎前来参观考察了解 品尝口味 满意再学!!!

公司名称：南昌食顶香美食培训学校

电话：0791-86599586

手机：18970986383 18970952865

QQ：1716404153

微信号:18970986383

邮箱：1716404153@qq.com

网址：www.shidx.com

### 来校路线

温馨提醒：提前预约有专车来接或凭票报销来校路费。

南昌火车站（客运站）：坐公交29路到“洪城客运站”站下车。

南昌西站（高铁站）：坐高铁1号大巴到“洪城大市场”站下车或高铁一线快速巴士到“洪城客运站”下车。

南昌机场（昌北机场）：机场2路到“民航大酒店”站下车。

徐坊客运站：坐公交29路到“洪城客运站”站下车。

青山客运站：坐公交1路到“自来水公司”站下车转公交29路到“洪城客运站”下车。

昌南客运站：坐公交218路到“华东商贸城”站下车。

地址：南昌市西湖区建设西路659号（家电大市场正门对面，洪城客运站沿建设西往西500米左右即到）