

正宗大肠小肠技术培训

产品名称	正宗大肠小肠技术培训
公司名称	长沙市岳麓区樊学西粉店
价格	1000.00/1
规格参数	品牌:新食玳
公司地址	长沙市岳麓区望城坡街道商贸城A-7栋1楼84号
联系电话	15673876606

产品详情

大肠包小肠技术哪里可以学

大肠包小肠：糯米肠包香肠又叫做“大肠包小肠”，在台湾已有三十年的历史，因其美味又独具特色已经成为台湾十大知名小吃之一。大肠包小肠说也简单，就是将体积较大的糯米肠切开后，再夹住体积较小的台式香肠，即成为“大肠包小肠”，与美国的热狗有异曲同工之妙。

大肠包小肠的独特之处在于对食材的处理以及对风味的把控，所用的糯米肠、香肠，通常都先经过炭烤，而糯米肠切开后，也会再涂抹酱油膏等酱料。炭火烧烤的大肠外皮微酥，内馅米粒饱满，夹上风味绝佳的香肠，铺上酸菜、小黄瓜、姜片与菜脯蛋等小菜，一口咬下肉汁四溢，满嘴的美味。大肠包小肠的经营过程中，还可搭配炒菜，不仅可以吃好吃饱，还相当经济实惠。许多观光游客来台湾旅游，对此道内涵丰富又实在的美味小吃都会赞不绝口。

4.大肠包小肠

培训内容

黑胡椒味、古早酱香味、秘制酸辣味、蜂蜜芥茉味、台式辣酱味、泰式甜辣味、台式泡菜凉菜

课程安排

- 1.讲述大肠包小肠的发展史及基础知识；
- 2.讲解大肠包小肠的原料选料及配比；
- 3.大肠包小肠的制作流程及方法；

- 4.大肠包小肠配菜的制作方法；
- 5.大肠包小肠未售完半成品的保存方法。

培训时间

不限制学习时间,包教包会,学会为止。一般4-5天左右，视个人情况而定。

培训费用

1280元，包含技术转让费、三年技术升级费等，中途不收任何费用。

特别优惠

1. 指导招牌设计；
2. 指导菜单设计；
3. 终身免费技术升级。

新食玳联系人：李飞 手机：156-7387-6606（微信）

《拨打热线学俩样送俩样》QQ： 3328-636200

热线电话：156-7387-6606

培训地址：湖南>长沙汽车西站商贸城2栋107号

长沙新食玳美食培训餐饮培训学校是湖南长沙市一家正规的美食小吃培训机构，我们新食玳美食培训，

[了解项目详情请点击咨询：两个人前来学习，只收取一人费用。](#)

[特大喜讯：当天现场考察 同时 学两样送两样 或者学两项第二项可以半价](#)