

# 广东肠粉培训，石磨肠粉酱汁配方培训

产品名称	广东肠粉培训，石磨肠粉酱汁配方培训
公司名称	深圳市创富餐饮管理有限公司
价格	.00/个
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

广东肠粉培训，石磨肠粉酱汁配方培训，正宗广东肠粉是种米制品，因为被卷成猪肠的样子，所以得名肠粉。肠粉是广东最为普遍的早餐，粉粉嫩嫩、晶莹剔透的感觉实在美不可言！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。

肠粉又叫布拉蒸肠粉，是一种米制品，亦称拉粉、卷粉、猪肠粉（因肠粉形似猪肠），因为早市销量大，多数店家又供不应求，人们常常是排队候吃，因此又被戏称为“抢粉”。出品时以“白如雪，薄如纸，油光闪亮，香滑可口”著称。在广东，肠粉是一种非常普遍的街坊美食，它价廉、美味，老少咸宜，妇孺皆知，从五星级的高级酒店，到不起眼的食肆茶市，几乎都有供应。关于肠粉的起源，目前似乎还没有统一的说法，有人说“最早是抗日战争时期由泮塘荷仙馆创制。”又有人说“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”。也有传说是乾隆皇帝游江南那会儿，受了吃客大臣纪晓岚的蛊惑，专门拐去粤西吃肠粉。当吃到这种“够爽、够嫩、够滑”的东西时，乾隆赞不绝口，并乘兴说：这米粉有点像猪肠子。

本中心师傅会将学员所学小吃技术的操作过程细分为几大块来教学。1、首先由师傅把学员所要学习的小吃技术的配料及操作流程现场操作给学员观看。2、由学员本人亲自配料及操作小吃的整个过程（师傅全程指导）。3、没有清楚掌握技术的学员继续学习，学会为止（师傅全程指导）。4、所有学习过程中师傅会把配料、操作、开店注意事项及经验传授于学员。5.学员学成结业后，学员可在本中心购买小吃设备（本中心小吃设备一律低于市场价），也可由本中心指导采购设备，所有采购由学员自己安排，本机构只负责指导采购。6.后期免费指导开店，电话跟踪服务。