想学正宗肠粉制作配方，江西食为先火爆招生

产品名称	想学正宗肠粉制作配方，江西食为先火爆招生
公司名称	南昌早哈哈餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:食为先小吃培训 项目:早餐肠粉技术培训 地点:江西南昌赣州
公司地址	江西省南昌市西湖区二七南路184号（第2-3层）201室（注册地址）
联系电话	13728226457

产品详情

肠粉是广东地区对火爆的早餐项目，甚至不只是在早餐，有时候午餐，晚餐都会见到肠粉的身影，当然最火爆的还在作为早餐销售，在广东地区，几乎每天早上都会见到各大肠粉店的店铺都挤满客人，完全处于供不应求的情况。

肠粉要想卖的好，除了店铺的位置要选得好以外，当然还需要掌握一手好的制作手艺。

食为先小吃肠粉学习班教学内容包括：

1、大米的选择

说到早稻米大家都知道，但早稻米中最适合做石磨肠粉的米是那种？我们会让你做出石磨肠粉中的石磨肠粉“ 王！ ”

2、汤汁的调配

石磨肠粉中，粉是躯体，汤汁是灵魂，师傅会手把手教你如何熬制出地道广东口味的汤汁，还会根据来自全国各

个不同的地方的学员，有针对性的来熬制适合每个地方口味的汤汁！让我们的学员不管是在哪里创业，都能创业成功。

3、泡米、磨浆、调浆

米泡多久效果是最好，多少米放多少水磨浆，不同的米质、水的多少该如何增减而达到最好的效果。米浆里面添加什么食材（天然材料，绝不加任何添加剂）使肠粉达到嫩滑有韧性的效果！

4、刷抽盘油的使用

正确使用刷盘油才能轻松刮肠粉，米浆才能更均匀的平铺在抽盘上，各位学员在吃石磨肠粉的时候，有没有注意到刷抽盘的颜色有点深了？

5、抽屉的材质

抽屉用什么什么样的材质，最适合做石磨肠粉？师傅帮你分析哪一种抽屉是针对石磨肠粉来开发？

除了肠粉以为，食为先的早餐项目还包括、包子馒头花卷、沙县小吃、灌汤包、杭州小笼包、原味汤粉王、早餐粥粉面、炒粉炒饭、东莞大包、生煎包、千里香馄饨等美食技术有学。

江西赣州食为先小吃实训机构地址：

江西省赣州市火车站对面（唐苑大酒店二楼）

江西南昌食为先小吃实训机构地址：

江西省南昌市火车站对面二楼