

湖南教做正宗肠粉培训

产品名称	湖南教做正宗肠粉培训
公司名称	长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	长沙市雨花区时代阳光大道西600号红星厨师学校
联系电话	13135218825 13135218825

产品详情

湖南教做正宗肠粉培训 肠粉的做法，肠粉市将米浸泡后磨碎成浆后浇在托盘上蒸熟而成。布拉肠是用一块稍大于蒸盘的白洋布水平铺在蒸盘上把粉浆舀入，用手推平加入喜欢的各种馅料。如鲜虾、牛猪肉、鸡蛋、素菜，等设馅的叫斋肠，蒸出来肠粉皮白如雪花。晶莹通透、吃起来鲜香满口、细腻爽滑，还有一点韧性加上特制的甜酱油，其味无穷。

据记载，肠粉起源于广东，在这里肠粉是一种非常普遍的街坊美食，廉价美味，老少皆与，妇孺皆知，从不起眼的食肆茶楼，到五星级的高级酒店，几乎都有供应。

广东肠粉主要流派有两种：一种是布拉肠粉，

另一种是抽屉式肠粉，由于使用的制作工具不同，所以导致做出的肠粉都不相同。

老广记肠粉是以布拉肠粉品尝馅料为主（肠粉浆大部分是使用粘米粉再添加澄面、粟粉和生粉）。

抽屉式肠粉（肠粉浆是使用纯米浆做成）主要品尝肠粉粉质和酱汁调料！

【肠粉项目培训内容】

- 1、肠粉粉浆的制作
- 2、肠粉调料的调配
- 3、肠粉现场制作培训
- 4、艺高秘制肠粉豉油制作

所有项目一次性收费、中途无任何费用、三年技术保证。随到随学、不限学习时间、学会为止、现场实践操作学习。

想创业，找红星鹏飞教学理念：诚信教学，保证品质，共创社会价值；全天候接受小班报名，滚动式开班，专业技师手把手教学。教学优势：1、专业技师手把手教学，2、免费提供开店指导3、终生免费技术升级 长沙红星鹏飞小吃培训技术学校，提前联系即可随到随学，常年招生！