

江苏广式肠粉技术培训 扬州肠粉培训

产品名称	江苏广式肠粉技术培训 扬州肠粉培训
公司名称	南京百勺味餐饮管理有限公司
价格	888.00/个
规格参数	
公司地址	全国
联系电话	18374888225 15895908183

产品详情

????????????

【广式肠粉简介】

肠粉是种米制品，因为被卷成猪肠的样子，所以得名肠粉。据说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。

肠粉在广东是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，市场前景非常广阔，可操作性特强，是当今餐饮业最热门收效最快的投资项目之一！

联系人：陈杰老师

小吃创业热线：183 7488 8225

小吃创业微信：183.7488.8225

打工不如自己创业，俗话说，学会一个技术，

致富整个家庭

加入餐饮培训轻松致富创业

学两个技术送两个技术

餐饮培训地址：全国各地 分校 联系我报销来回车票

【名师简介】

汤桂英：国家中式烹调师高级，从业18年，高级烹饪师，曾因求学与广东留在了这个她爱与梦起航的地方，1995年从业，师从名厨，练就了一身的烹饪技巧。擅长广式肠粉、粤菜、海鲜制作；厨艺上不断创新，融会贯通，研制出许多适应市场需求的畅销菜肴和新品制作方法，曾荣获青海省海北美食节金勺奖。曾在广州、深圳、北京、上海等多家星级酒店工作。

【培训内容】

肠粉类型：抽屉式蒸肠粉

品相：斋肠粉、鸡蛋肠粉、玉米鸡丁肠粉、牛肉肠粉、猪肉肠粉、鱼片肠粉、猪肝肠粉、蔬菜肠粉、鸡丝肠粉、叉烧肠粉、虾米虾仁肠粉等等。

味型：正宗广式风味、地方风味调制。（秘制技术，味不正宗，退还学习费用）

【课程安排】

1.讲述的肠粉发展史及基础理论知识。

2.肠粉的制作技术与技巧.

3.肠粉配菜的制作技术与技巧

4.红油麻油的制作方法

5.高汤的制作流程与方法

6.肠粉的销售流程和方式

【培训时间】

不限制学习时间,包教包会,学会为止。一般3-4天左右，视个人情况而定。