

湖南株洲肠粉培训课程，长沙学肠粉

产品名称	湖南株洲肠粉培训课程，长沙学肠粉
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	小吃培训:小吃培训
公司地址	全国
联系电话	18374888225 15895908183

产品详情

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

【课程简介】

肠粉原本只是广东民间的一个早餐小吃。广东经济开放之后，大量的人员涌入这块热土，从而肠粉就变成了几十万人都吃过的特色美食，近些年肠粉的口味也在不断的改良和提高，现在的肠粉已经是很多外地人都喜欢吃的美食小吃了。

【课程内容】

1、选米

主要系统学习如何挑选大米。这里重点学习掌握选米方法、技巧、价格等知识。

2、泡米

主要系统学习如何浸泡大米。这里重点学习大米的浸泡时间、储存方法等知识。

3、磨米浆

主要系统学习如何使用磨浆机，磨制米浆。这里重点学习掌握磨制手法、技巧等知识。

4、调米浆

主要系统学习如何使用大米浆、生粉、红薯淀粉等食材，按照精确配方比例，调配肠粉专用米浆。

5、酱汁

主要系统学习如何使用耗油、生抽、香油、芡水等食材制作肠粉酱汁。

6、汤汁

主要系统学习如何使用猪肉、清水、盐、生抽等食材熬制肠粉汤汁。

7、辣椒酱

主要系统学习如何使用泡椒、耗油、鸡精、大蒜、生姜、调和油等食材制作辣椒酱。

8、蒸制

主要系统学习如何使用肠粉机蒸制肠粉、米粉、面条。这里重点学习掌握火候、打浆方法、配菜放制、蒸制时间、刮制手法、技巧等知识。

9、设备维护及保养

主要系统学习肠粉机、磨浆机等设备的日常维护和保养方法及技巧等。

【作品展示】

【课程安排】

1、肠粉粉浆的制作

2、肠粉调料的调配

3、如何拉制肠粉

4、肠粉制作成品出炉

5、肠粉设备采购指南。

【上课时间】

上午9:00-17:00，学员随到随学，学习时间可自由调配（如每天上午学,每个礼拜六礼拜天学习），学员学会为止，正常的学习时间一般为2-3天左右，视个人学习能力而定。

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

您好！我们教技术免加盟费、学完就可以独立开店!有早餐饼、早餐汤粉、早餐包点、正餐、炒菜、快

餐类、奶茶、冷饮、油炸技术、甜品、夜宵烧烤、酱板、霸王、卤菜、特色小吃等技术看到本信息请与

陈杰老师联系有优惠！