

江西赣州学原味汤粉技术培训的地方？

产品名称	江西赣州学原味汤粉技术培训的地方？
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 项目:原味汤粉早餐 地址: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

说起粉，随便数都可以叫出好几个名字来：贵州的羊肉粉、广西柳州的螺蛳粉、四川的酸辣粉等，均是各具地方特色风味的粉中美食。而在广东，也有一种广东人都爱吃的一种粉——原味汤粉！

不同于羊肉粉、螺蛳粉、酸辣粉等以其他辅助食材体现的地方风味特色，广东的原味汤粉妙在以汤取胜，清淡的口味很得广东人的青睐，而清淡中那种原生骨汤的鲜美，则让人神魂颠倒、回味无穷。

说起广东的原味汤粉，其起源可追溯为潮汕地区的“粿条”。而到了今天，广东很多地方常见的原味汤粉店，其主要卖的粉即是这种“粿条”发展、演变而来的汤粉。

原味汤粉的特色在于汤。原味汤粉所用的汤均是采用猪筒骨、鸡骨架熬制3个小时左右的高汤。猪筒骨也就猪腿骨，中间有洞，是猪腿上可以容纳骨髓的大骨头，其骨洞中的髓骨髓。早餐汤粉汤底怎么做深圳龙华哪有实体店学？

- 1、准备新鲜的猪筒骨、鸡骨架、瘦肉、猪肝、粉肠、河粉、玉米淀粉、生菜、葱、香芹；
- 2、起锅烧水把猪筒骨、鸡骨架焯水后再熬制3小时左右；
- 3、把瘦肉、猪肝、粉肠清洗干净，瘦肉、猪肝切片，粉肠切段，切好分盆装，用油、盐、白胡椒粉、生抽、玉米淀粉腌制入味备用；
- 4、起锅烧开水把河粉稍微烫热一下捞出备用；
- 5、另起锅把熬好的高汤放到锅里，再把腌制好的瘦肉、猪肝、粉肠倒入煮熟，临出锅前把生菜和切好的香芹粒烫熟，再倒到装河粉的碗里，撒上葱花，一碗原味汤粉就完成了。

江西赣州学原味汤粉技术培训的地方？想全面学习做正宗原味汤粉制作配方，不妨来食为先餐饮小吃学校，数十家分校同时开课，规模强大的小吃实训机构，用激情点燃梦想，用青春拥抱未来，食为先小吃实训圆你创业致富梦！