

# 广式抽屉肠粉培训

产品名称	广式抽屉肠粉培训
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

广式抽屉肠粉培训

[广式肠粉](#)

[\(晶莹剔透,皮白如雪,薄如蝉翼,细腻爽滑\)](#)

[产品介绍](#)

[肠粉又叫布拉蒸肠粉,是一种米制品,也叫拉粉、卷粉、猪肠粉,是广东的一种传统小吃。有人说“肠粉最早是在抗日战争时期的泮塘荷仙馆创制”。还有人说“肠粉起源与广东,在清朝末期,广州街头就有人叫卖了”。肠粉在广东是最为普遍的早餐,它看起来晶莹剔透,皮白如雪,薄如蝉翼,吃起来鲜香满口,细腻爽滑,还有点点韧劲,让人吃后难以忘怀。其制作方法也很简单,在大网筛子上铺一块白布,将米浆浇上,隔水蒸熟成粉皮,在粉皮上放上馅料,卷成猪肠形,置于盘上,淋上熟花生油。生抽、辣酱即成](#)

[培训内容](#) [斋肠粉](#) [鸡蛋肠粉](#) [鸡丝肠粉](#) [牛肉肠粉](#) [芙蓉鸡片肠粉](#) [猪肉肠粉](#) [腰花肠粉](#)  
[猪肝肠粉](#) [蔬菜肠粉](#) [虾仁肠粉](#) [双料肠粉](#) [香辣肠粉](#) [麻辣肠粉](#) [酸辣肠粉](#)等

[培训课程](#)

[1.讲述的肠粉发展史及基础理论知识制。](#)

[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.肠粉机的操作工艺讲解](#)