

威海一对一培训广东肠粉技术

产品名称	威海一对一培训广东肠粉技术
公司名称	城阳区薛书桥快餐店
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	阳区重庆北路93号（汽车北站往北200米）
联系电话	15863078762

产品详情

威海一对一培训广东肠粉技术003 肠粉是一种米制品，亦称拉肠、蒸粉、卷粉；是广东传统特色小吃被列为广东非物质文化遗产，因为早市销量大，多数店家又供不应求，人们常常是排队候吃，因此又被戏称为“抢粉”。在广东，肠粉是一种非常普遍的街坊美食，它价廉、美味，老少咸宜，妇孺皆知，从不起眼的食肆茶市，到五星级的高级酒店，几乎都有供应。是小本创业的理理选择！

肠粉原本只是广东民间的一款早餐美食，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了。

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。肠粉在广东是较为普遍的早餐粉粉嫩嫩、晶莹剔透的感觉实在美不可言

培训流程

1.选米、泡米

制作肠粉用什么米合适，如何选择及米的特点，详细介绍泡米的时长和水温等

2.磨米浆/调米浆

详细介绍磨米浆的设备和实操技巧，米浆和水的比例调配，保证肠粉蒸熟后的爽滑口感

3.调配肠粉酱汁

系统学习调配多种口味的肠粉酱汁，保证肠粉和酱汁的配合恰到好处

4.蒜香油的制作/各种食材处理

包括猪肝、瘦肉、火腿、玉米、香菇的处理。

5.肠粉设备的使用和保养

了解肠粉设备的操作原理，肠粉设备的使用、安装、保养

6.肠粉的蒸制

详细介绍肠粉蒸制过程中的注意事项和技巧，重点在于实操的技巧，蒸制时长等，品种包括：各类肠粉、蒸粉、蒸面等

7.开店创业指导

学习开店选址，成本利润的核算，店面宣传技巧，开店营业执照办理，店面装修设计等