

肠粉技术培训，日照广东肠粉技术培训班

产品名称	肠粉技术培训，日照广东肠粉技术培训班
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东省青岛市城阳区重庆北路93号（注册地址）
联系电话	13687676162

产品详情

肠粉虽然非常火爆，但想要学到正宗口味却并不是一件容易的事，青岛膳学派肠粉传承了地道工艺，选材精良，制作讲究，保障了每一份肠粉都有较好的口感品质。肠粉看似简单，想要制作出地道的风味却并不简单，青岛膳学派小吃技能培训是一家已经成功运营九年的品牌，不管是知名度还是人气都具有绝对的优势。

青岛膳学派食材：水，蚝油，生抽，老抽，盐，鸡精，鲜香粉，蒜蓉，小洋葱，花生油，猪油，生粉

青岛膳学派做法：

- 1、鸡架骨2斤，猪皮1斤，洗干净以后放入锅中，加入清水烧开后小火熬1~2个小时
- 2、将花生油倒入另一个干净锅中，大火烧到180°为止
- 3、将小洋葱、蒜蓉放入油锅里炸，炸至金黄色为止

- 4、然后把油锅所有的东西放入高汤里
- 5、接着把余下的材料全部放入高汤中
- 6、继续煮五分钟以上
- 7、较后捞起残渣，将生粉用水化开，倒进去勾芡即可

青岛膳学派米浆配方

较好种方法：直接到外面买肠粉专用粉，一斤粉配1.7斤的水，加50克生粉，50克玉米淀粉

第二种方法：买粘米粉代替肠粉专用粉，其他一样。

第三种方法：米：水=1:3的比例打成细腻的米浆，加入50克生粉，100克玉米淀粉

剩下的步骤就是腌制配菜了，这个可以按照口味自己决定腌制怎样的，不过要是做广东肠粉的话，可以做的口味清淡偏甜一点，这样必要符合广东人的口味，比较会受欢迎。

合作方式：

(1)抽屉式肠粉

马蹄牛肉肠、香菇猪肉肠、罗汉上素肠、玉米猪肉肠、新鲜猪杂肠、蒸米粉、蒸河粉

(2)布拉肠

马蹄牛肉肠、韭黄鲜虾肠、香菇猪肉肠、罗汉上素肠、玉米猪肉肠、新鲜猪杂肠、新鲜猪腰肠、传统叉烧肠、

(3)云浮石磨肠粉

马蹄牛肉肠、韭黄鲜虾肠、香菇猪肉肠、罗汉上素肠、玉米猪肉肠、新鲜猪杂肠、新鲜猪腰肠、传统叉烧肠