深圳龙华石磨肠粉培训一般要学多久

产品名称	深圳龙华石磨肠粉培训一般要学多久
公司名称	东莞市鹅天下创业孵化器有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	东莞市虎门镇白沙村莞太路139号（虎门高铁站路口）
联系电话	13728229457

产品详情

深圳龙华石磨肠粉培训一般要学多久，学石磨肠粉技术到深圳食为先小吃培训班，食为先老师教学，学会为止，食为先办学多年，教学经验丰富。石磨肠粉采用传统石磨浆工艺，是在低温状态下研磨而成，使大米的香味蛋白质维生素、矿物质全部保留不需添加任何食品添加剂。使石磨肠粉做出来的粉皮真正达到白如雪、薄如纸、晶莹锡透、口感细腻爽滑、冷热均可食用不发硬、不粘连等特点！

肠粉起源于广州，早在清代末期，广州街头上就已经听到卖肠粉的叫卖声。那时候，肠粉分咸、甜两种，咸肠粉的馅料主要有猪肉、牛肉、虾仁、猪肝等，而甜肠粉的馅料则主要是糖浸的蔬果，再拌上炒香芝麻。早期肠粉的制作是在大网筛子上铺一块白布，将磨好的米浆浇在白布上，隔水蒸熟成粉皮，再在粉皮上放上馅料，卷成猪肠形，置于盘上，淋上熟花生油、生抽、辣酱便成。

培训内容:

1.大米的选择

说到早稻米大家都知道，但早稻米中适合做石磨肠粉的米是那种？我们会让你做出石磨肠粉中的石磨肠粉“ 王！ ”

2、汤汁的调配

石磨肠粉中，粉是躯体，汤汁是灵魂，师傅教你如何熬制出地道广东口味的汤汁，还会根据来自各个不同的地方的学员，有针对性的来熬制适合每个地方口味的汤汁！

3.泡米、磨浆、调浆

米泡多久？多少米放多少水磨浆？不同的米质、水的多少该如何增减而达到好的效果。米浆里面添

加什么食材使肠粉达到嫩滑有韧性的效果！

4.刷抽盘油的使用刷盘油才能轻松刮肠粉，米浆才能更均匀的平铺在抽盘上，各位学员在吃石磨肠粉的时候，有没有注意到刷抽盘的颜色有点深了？来食为先，让我们的师傅告诉你！

5.抽屉的材质抽屉用什么什么样的材质，适合做石磨肠粉？师傅帮你分析哪一种抽屉是针对石磨肠粉来开发？助你轻松创业，少走弯路。

深圳龙华石磨肠粉培训一般要学多久，学石磨肠粉技术就到深圳龙华食为先小吃培训班，食为先老师手把手教学，不限时间学会为止，食为先办学多年，教学经验丰富。由于味道鲜美，价钱便宜，所以在当地十分畅销，成为一道大众化的早餐小食，并且也可以作夜宵经营。制作肠粉，在馅料上，主要用青菜，香菇，鸡蛋，再撒上当地的菜脯粒（即经过炒香的萝卜干粒），肠粉卷好后，淋上香美的酱料即成。二分钟不到就一盘，售价２元－－10元不等，盈利明显，经营轻松愉悦.