

菏泽学习广东肠粉，全程实操

产品名称	菏泽学习广东肠粉，全程实操
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

菏泽学习广东肠粉，全程实操003

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。

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。

培训课程：

主料、辅料的选择认识、初加工方法。

肠粉米的选择、清洗、配米、泡发制作。

肠粉浇汁的调配制作。

辅料：鲜肉、虾仁、猪肝、牛肉等腌制。

粉调肠粉、石磨肠粉的制作。

肠粉蒸制的技巧、火候。

培训承诺：

包教会、包吃包住。中途不再收取任何费用。老师一对一授课，随到随学，不限制学习时间，学会为止

。

膳学派肠粉培训优势

1、超低的培训价格:膳学派小吃培训以一流的品质，低廉培训的价格，帮助学员成功创业。2、学习过程理全程实践学习:膳学派小吃培训的培训项目以实践为主，以学好为准。所学项目都要经过实际操作考核。3、开店指导:学习完毕，免费指导设计菜单、店内装修和招牌设计。传授宣传和销售绝招，成本控制方法，财务管理技巧，星级服务标准和店内员工的管理规划。4、膳学派小吃具有多年丰富的餐饮投资和专业管理经验，公司为每一位创业者提供技术培训，还提供店面的选择筹备、装修规划，营销方案，原料的采购渠道等服务。