

济南肠粉培训指导中心，老师细心指导

产品名称	济南肠粉培训指导中心，老师细心指导
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	1.00/1
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

济南肠粉培训指导中心，老师细心指导016

膳学派的肠粉技术既可做正餐主食，也可做宵夜，特色鲜明。仅凭广阔市场前景，肠粉就足以在国内掀起一场声势浩大的餐饮新运动，是餐饮业热门的投资项目之一。肠粉可操作性强，开店摆摊均可，小到几百元摆摊，大到几千元开店，公园学校工厂车站食堂超市等都是经营好地方。广东肠粉技术培训，膳学派学习正宗肠粉技术培训班，投资小，快。肠粉培训闪光点临街的小店面，作响的炉灶火焰，灶上层叠叠着几层方形的笼屉，蒸汽四溢，肠粉面前摆着一碗面糊几碟生肉片，先舀一勺浇在金属托盘上，稍把面糊蔓延均匀了，撒上生肉片，葱花或几片生菜，笼屉中蒸，少时许，取出托盘，前面是一层薄如纸的面筋，刮起来然后便成了面卷。

课程简介

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。

膳学派课程内容

1：选米

第一步，主要系统学习如何挑选大米。这里重点学习掌握选米方法、技巧、价格等知识。

2：泡米

第二步，主要系统学习如何浸泡大米。这里重点学习大米的浸泡时间、储存方法等知识。

3：磨米浆

第三步，主要系统学习如何使用磨浆机，磨制米浆。这里重点学习掌握磨制手法、技巧等知识。

4：调米浆

第四步，主要系统学习如何使用大米浆、生粉、红薯淀粉等食材，按照精确配方比例，调配肠粉专用米浆。

5：酱汁制作

第五步，主要系统学习如何使用耗油、生抽、香油、芡水等食材制作肠粉酱汁。

6：汤汁制作

第六步，主要系统学习如何使用猪肉、清水、盐、生抽等食材熬制肠粉汤汁。

7：辣椒酱制作

第七步，主要系统学习如何使用泡椒、耗油、鸡精、大蒜、生姜、调和油等食材制作辣椒酱。

8：蒸制肠粉

第八步，主要系统学习如何使用肠粉机蒸制肠粉。这里重点学习掌握火候、打浆方法、配菜放制、蒸制时间、刮制手法、技巧等知识。

9：设备维护及保养

第九步，主要系统学习肠粉机、磨浆机等设备的日常维护和保养方法及技巧等。