

山东肠粉技术培训，小吃技术培训

产品名称	山东肠粉技术培训，小吃技术培训
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

山东哪里有肠粉技术学

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

膳学派拥有全国各地几千名学员，全国连锁品牌，值得信赖！虽然他们的年龄、性别、基础不尽相同，但是他们的目标是一致的，做一份属于自己的事业，实现自己的梦想。长沙膳学派创业凭借多年培训生涯，积累了丰富的烹饪和管理经验，做菜以客为先，管理以人为本。中心采用滚动式的教学方式，随到随学、达到包教包会的效果、没有时间的限制，学会为止、师傅亲自手把手指导学员实践，学员亲手操作。以达到学员对技能的掌握融汇贯通、游刃有余，满载技术而归。

膳学派小吃培训，广式肠粉晶莹剔透，皮白如雪，薄如蝉翼，吃起来鲜香满口，细腻爽滑，还有点点韧劲，让人吃后难以忘怀

项目介绍

广式肠粉 肠粉又叫布拉蒸肠粉，是一种米制品，也叫拉粉、卷粉、猪肠粉，是广东的一种传统小吃。有人说“肠粉较早是在抗日战争时期的泮塘荷仙馆创制”。还有人说“肠粉起源与广东，在清朝末期，广州街头就有人叫卖了”。肠粉在广东是较为普遍的早餐，它看起来晶莹剔透，皮白如雪，薄如蝉翼，吃起来鲜香满口，细腻爽滑，还有点点韧劲，让人吃后难以忘怀。其制作方法也很简单，在大网筛子上铺一块白布，将米浆浇上，隔水蒸熟成粉皮，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、辣酱即成。

肠粉培训类容

斋肠粉 鸡蛋肠粉 鸡丝肠粉 牛肉肠粉 芙蓉鸡片肠粉 猪肉肠粉 腰花肠粉 猪肝肠粉
蔬菜肠粉 虾仁肠粉 双料肠粉 香辣肠粉 麻辣肠粉 酸辣肠粉 等

肠粉培训课程

- 1、米浆的磨制技术
- 2、米浆的配制技术
- 3、汤汁的熬制技术
- 4、蒸肠粉是技术及技巧
- 5、机器选购
- 6、材料选购
- 7、设备使用技巧
- 8、辣椒酱的制作
- 9、蒸米粉技术。

学习时间

老师一对一授课，包教包会,学会为止。不限制学习时间,一般4-5天左右，视个人情况而定。

发展前景

广式肠粉发展前景

膳学派肠粉由于其制作简单，因而投资小，利润大，收益也比较快，基本上就是当月投资，当月就可以见效益，基本上没什么风险，只要几千元的投资，两个人就可以经营，几天就可以开业，只要你是在商场、超市、步行街、学习、或者车站旁边经营基本上可以说是稳赚不陪，它的口味独特，适合各类的消费群体，而且早、中、晚都可以经营，是创业人的首选项目。随着肠粉店的不断发展，社会影响力日益的扩大，知名度与美誉度逐渐提高，味起源经过对肠粉这个项目的不断改良创新，使之做到“专业、优良、有特色”的美食，让更多的学员学到有独特风味的广式肠粉。