

# 学肠粉，正宗广式肠粉学习

产品名称	学肠粉，正宗广式肠粉学习
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

菏泽学习肠粉技术哪里好

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

项目简介：

肠粉是广州茶楼、酒家早茶夜市的必备之品，同时也是很多市民早餐的必选之品，老广记忆中的美食之一。以往经常由流动小贩在街角出售肠粉，大部分已转为铺位经营，一般会将肠粉切断，吃时再加入芝麻、甜酱及辣酱调味。肠粉呈现透明状，口感比较q弹，一般酱料是酱油，配菜多为生菜。潮州的肠粉呈现白色，口感香糯，酱料多为耗油花生酱，配菜各式各样。很多地方会把肠粉当做早餐来吃，健康营养而且经济实惠。

课程安排及培训优势：

培训项目 广东肠粉

种类：肉末肠粉、鸡蛋肠粉、玉米香肠肠粉

培训内容

- 1.讲解肠粉设备的认知和使用方法；
- 2.肠粉所需食材及原料讲解；
- 3.肠粉所有种类各种馅料的制作工艺流程；
- 4.重点掌握肠粉的烹饪、火候、调味、搭配技巧；

5.蒸肠粉全套的制作方法和配方；

6.肠粉系列的搭配和出品。

课程安排 理论学习：

- 1.开店流程讲解，包括店面的选址、人员配备、物资采购等。
- 2.项目技术详情批解，包括原材料的选择，采购，口味的变换，配比等。
- 3.投资预算分析及风险回避，店面经营的日常管理。

示范讲解：

- 1.专业老师一对一的实战示范，讲解技术。
- 2.老师实践操作中带领你回忆理论学习阶段中的开店技巧，原材料的选择、采购、成本、预算。

自我实战：

- 1.自己准备所需原材料，老师旁边检查指导。
- 2.自己操作所有流程，制作出成品，老师旁边检查指导。
- 3.学员自我练习，老师引导，熟透操作流程。

学习时间

随到随学，不限学时，包教包会，学会为止

上午：09:00-12:00 下午：13:00-18:00

乘车路线：火车北站或青岛北站（高铁站）坐公交车120路-636路-614路-935路-到安亭路车站下车（安亭路车站左侧30米膳学派餐饮）

汽车北站-向北步行300米

青岛流亭机场-到膳学派餐饮学校3公里-坐715路-717路公交到安亭路车站下车（安亭路车站左侧30米膳学派餐饮）

想学习各种小吃可以加我的微信号，上面的电话都是可以加我的微信，朋友圈有老师现场教课视频及照片，您可以先加我们，提前对我们的培训情况多些了解。（加学校微信了解更多优惠）