

聊城肠粉培训中心

产品名称	聊城肠粉培训中心
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

聊城肠粉培训中心

广东肠粉主要流派有两种：一种是布拉肠粉，另一种是抽屉式肠粉，由于使用的制作工具不同，所以导致做出的肠粉都不相同，布拉肠粉是以品尝馅料为主（肠粉浆大部分是使用粘米粉再添加澄面、粟粉和生粉），而抽屉式肠粉（肠粉浆是使用纯米浆做成）主要品尝肠粉粉质和酱汁调料！由于粉皮白如雪花、薄如蝉翼、晶莹剔透，吃起来鲜香满口、细腻爽滑，消费群体广泛、市场空间大：一日三餐与老百姓的日常生活息息相关，从小孩到老人每个人都能够成为你的顾客，市场空间巨大。

肠粉是一种米制品，亦称拉肠、蒸粉、卷粉；是广东传统特色小吃被列为广东非物质文化遗产，因为早市销量大，多数店家又供不应求，人们常常是排队候吃，因此又被戏称为“抢粉”。在广东，肠粉是一种非常普遍的街坊美食，它价廉、美味，老少咸宜，妇孺皆知，从不起眼的食肆茶市，到五星级的酒店，几乎都有供应。是小本创业的理理选择！

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。

5.肠粉设备的使用和保养

了解肠粉设备的操作原理，肠粉设备的使用、安装、保养

6.肠粉的蒸制

详细介绍肠粉蒸制过程中的注意事项和技巧，重点在于实操的技巧，蒸制时长等，品种包括：各类肠粉、蒸粉、蒸面等

7.开店创业指导

学习开店选址，成本利润的核算，店面宣传技巧，开店营业执照办理，店面装修设计等

肠粉，是广东人的本命，在“广东关注的广式点心”调查里，这位点心选手看似不如云吞的名气大，没有虾饺样貌可爱、也没有豉汁凤爪那样有料，但却打败诸位劲敌，荣登C位。不管是早晨饥肠辘辘的学途，还是下班疲惫不堪的归路，只要有肠粉店的雾气飘荡过来，一碟吸溜下肚，就会是元气满满的一整天。