

# 日照肠粉培训学校，一对一授课

产品名称	日照肠粉培训学校，一对一授课
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

日照肠粉培训学校

肠粉源于广东，目前已在全国传开，按地理（口味）区分较出名的有广州的西关肠粉，梅州的客家肠粉，潮州潮汕肠粉，云浮的河口肠粉，郁南的都城肠粉等。广州的肠粉呈现透明状，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。

关于肠粉的起源，众说纷纭，没有统一的说法，有人说“早是抗日战争时期由泮塘荷仙馆创制。”又有人说“肠粉起源于广东，早在清代末期，广州街头上就已经听到肠粉的叫声”。

肠粉始于唐朝，源于泷州(今罗定)。因为是唐朝泷州龙龕道场一名叫惠积的佛家人无意发明，所以又叫惠积糍、龙龕糍。广州肠粉是广州茶楼、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。布拉肠粉是将米浆置于布上蒸成，又叫布拉蒸肠粉。以往经常由流动小贩在街角出售斋肠，大部份已转为铺位经营，一般会将肠粉切断，吃时再加入芝麻、甜酱及辣酱调味。

注意，猪肠粉与肠粉并非同一类食物，但某些食客会将之混淆。猪肠粉虽然同是米浆制作，但是却与肠粉不同，味淡的猪肠粉并无馅料，是由米浆卷成卷状然后切粒，每粒的横切面有如树木的年轮般成不规则的圈状，配以不同风味的酱油而成。广州人就会知道，肠粉一般在美食城和老城区，尤其是老广州地区，那里才是美味肠粉的来源，又称作老广记忆中的美食之一。

粤东，赣南等客家地区的特色风味小吃捆粄，是用大米做成米浆，然后用铁炊具通过蒸汽蒸成一张

类似河粉一样的米膜，做法跟炊肠粉一样。据说是客家人祖先自北南迁后，因当地不种小麦，无面粉可制春卷，而用大米磨粉制皮代替春卷的一大创造，北风南味，别具特色。这种把米磨成米浆的工艺是现代肠粉的前身。

### 膳学派肠粉培训优势

- 1,肠粉培训服务好，费用不高，还不乱收费;
- 2,理论+实操,以实操为主,老师手把手教,学员自己动手制作;
- 3,针对学员实情,制定适合的学习计划,并且传授完整的技术配方;
- 4,肠粉培训学员开店指导,帮助没有开店经验的学员成功开店.