

广式肠粉培训

产品名称	广式肠粉培训
公司名称	长沙曾食坊食品研发有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	湖南省长沙市天心区刘家冲南路599号碧水春城17栋302房（注册地址）
联系电话	15974140853 15974140853

产品详情

肠粉源于广东罗定，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，普宁肠粉，揭阳小巷里的潮汕肠粉、潮州潮汕肠粉，云浮的河口肠粉，梅州的客家肠粉，郁南的都城肠粉、澄 [1] 海肠粉、饶平肠粉、惠来的肠粉等。

肠粉已经是广东传统特色美食之一，肠粉分咸、甜两种，咸肠粉的馅料主要有猪肉、牛肉、虾仁、猪肝等，而甜肠粉的馅料则主要是糖浸的蔬果，再拌上炒香芝麻。肠粉按流派分主要分为两种，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。

据说潮州的肠粉是十几年前从广州这边传过去的，但又相当不同。潮州人有潮州人的口味，那肠粉也就自然有新的造诣。一张面粉皮，打上一个蛋，加猪肉碎，加萝卜丁，加香菇丝，加切碎的白菜片或豆芽或笋丁，然后上面浇一层芝麻浆和卤汤，那味道实在让人怀念。一样的肠粉，不一样的口味。

培训课程

讲述的肠粉发展史及基础理论知识制。

肠粉的制作技术与技巧

肠粉配菜的制作技术与技巧

红油麻油的制作方法

高汤的制作流程与方法

肠粉机的操作工艺讲解

开店的选址、店面设计、经营管理技巧。

理论学习：

1.技术讲解、原料认识、材料性质、物资采购等、.项目技术详细批解，包括原材料的选择，采购，口味的变换、配比等。

示范讲解：

1.专业老师手把手教学、2.老师实践操作中带领你回忆理论学习阶段中的开店的技巧，原材料的选择，采购，成本、预算

公司地址：湖南省长沙市天心区城市花园碧桂园17栋302号

师资力量：省烹饪名师手把手实操教学

培训周期：不限学习时间，学会为止，一般4-5天可掌握

在我们学校学技术，都是由专业老师手把手教学，教过之后学员自己动手操作练习，老师在旁边协助辅导，学会为止。郑重承诺：包教包会，技术免费升级。

做小吃的有很多，往往兴起一种火爆的小吃就会迅速出现大大小小的经营店，但是生意好的却不是每一家，原因没有多么神秘，因为会做但是不一定能做好，如果你正是这种情况或者你想避免这样，就来食为天学好技术吧。打工还能赚到钱吗？收益不理想还要坚持下去吗？想赚钱就别把时间浪费了，为自己打工，学习一样好技术，自己去创业，虽然苦点累点但是在收益和收获可是打工远不能比的，没有好的创业项目？缺乏足够的创业资金？在曾食坊都不是问题，几百到几千元学习加投入就可以实现自主创业。