

东莞虎门特色花甲培训班

产品名称	东莞虎门特色花甲培训班
公司名称	东莞市鹅天下创业孵化器有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	东莞市虎门镇白沙村莞太路139号（虎门高铁站路口）
联系电话	13728229457

产品详情

东莞虎门特色花甲培训班，学特色花甲技术到东莞食为先小吃培训班，食为先是全国连锁的小吃培训机构，规模大，师资强，来食为先学小吃技术有保障。特色花甲又名花甲粉、花甲,近年在湖南省长沙的夜宵摊流行的风味小吃,源自夜宵街,现在已经风靡全城。

具有香、辣、嫩等特点,柔嫩可口,香味逼人,口感醇厚、新鲜而细腻、柔顺口感、余味清爽。先用姜、蒜、葱花、胡椒、辣椒、醋、老抽、香油等佐料按一定的比例调好酱汁,然后用包着嫩嫩的花甲(蛤蜊)和美味的酱汁在火上烤,烤熟后把米粉趁热下到碗里即可。

培训课程

- 1：学习制作秘制醇香红油，学员亲手学习用几十种香料，精心熬制醇香红油。
- 2：学习制作清汤、酸汤、麻辣汤，不同口味的汤底。
- 3：学习花甲的选购和保存养护。
- 4：学习上炉制作开心花甲成品，学员亲手做出一份又一份的开心花甲来。

东莞虎门特色花甲培训班，学特色花甲技术就到东莞食为先小吃培训班，食为先是全国连锁的小吃培训机构，规模大，师资强，来食为先学小吃技术有保障。锡纸花甲粉的特点：锡纸花甲粉具有香、辣、嫩等特点，柔嫩可口，香味逼人，口感醇厚、新鲜而细腻、柔顺口感、余味清爽。

现已经成为夜宵摊的一大主力！以长沙的花甲粉丝尤为流行！食为先秘制锡纸花甲粉，采用材料，慢慢熬汤，精心制作出浓郁鲜美的汤底，再按照严格的配方和技术要求，逐一制作出各类配料，坚持采

用鲜活的花甲，确保品质和口感滋味优良。