

# 东莞虎门学做特色花甲培训去哪

产品名称	东莞虎门学做特色花甲培训去哪
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

东莞虎门学做特色花甲培训去哪，学特色花甲技术到东莞食为先，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。

### 花甲的营养价值

1，花甲具有高蛋白、高微量元素、高铁、高钙、少脂肪的营养特点。

2，花甲肉含一种具有降低血清胆固醇作用的代尔太7-胆固醇和24-亚甲基胆固醇，它们兼有抑制胆固醇在肝脏合成和加速排泄胆固醇的独特作用，从而使体内胆固醇下降。中医认为，花甲肉有滋阴明目、软坚、化痰之功效，有的贝类还有益精润脏的作用。

### 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。

东莞虎门学做特色花甲培训去哪，学特色花甲技术到食为先，食为先集小吃传授与技术开发、本校以“弘扬民族饮食文化,丰富人民生活”为己任。“以味道求生存、以信誉促发展”的经营理念,专心致力与饮食文化的传播与推广.本校具有品种全、具特色的产品,适合各地特色小吃项目培训、即可开固定店亦可流动经营,实现创业做老板的梦想,是您创业的好帮手.