

# 深圳布吉肠粉培训现场实操食为先小吃

产品名称	深圳布吉肠粉培训现场实操食为先小吃
公司名称	深圳市食大帅餐饮企业孵化器有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	深圳宝安区广深路363号快8连锁酒店四楼（沙井中心客运站）
联系电话	13728334257

## 产品详情

肠粉可以与什么小吃搭配一起开店呢？小编认为，原味汤粉、千层饼、油条、豆浆都是不错的选择。当今，越来越多的打工朋友选择肠粉创业这个项目，这个早餐在内地的确是个特色项目。深圳布吉肠粉培训现场实操，食为先肠粉培训，学会为止，创业少走弯路！

粉在广东,深圳是为普遍的早餐、不管上年纪的人，中年人，仍是小孩都非常喜欢吃，洁白的肠粉配上秘制美味的卤汁，那真是一顿营养丰硕的美餐！晶莹剔透的感觉其实美不可言！看起来粉皮白如雪花、薄如蝉翼、晶莹剔透，吃起来鲜香满口、细腻爽滑、还有一点点韧性，让人一吃难忘，越吃越爱吃！

肠粉为广州特色早茶的主角，更是夜市小吃的必点品，浓郁广式特色茶点的代表，因外观透明薄亮，轻巧精致而闻名，更因内馅丰富多彩，口味立体繁多而备受欢迎，咀嚼中透着酱料的清甜和回甘，鲜香味融入Q弹的肠粉中。

现在肠粉在广东省这边片地都是，但真正能吃上一碗隧道美味的广式肠粉，除了米浆要磨好以外，还要学会如何制作肠粉酱汁和汤汁，只有把握了米浆和酱汁汤汁制作技术才能做出一份美味爽口的肠粉出来。深圳布吉肠粉培训现场实操，食为先肠粉培训，具体学几天看个人的学习能力，学会为止，石磨肠粉实际操作内容：

- 1、大米的选择
- 2、香油的制作
- 3、汤汁的制作

4、米浆的制作

5、配菜搭配

6、米浆、蒸制、添料

7、机器使用及维护

8、材料采购渠道