

东莞长安学广东肠粉技术培训班

产品名称	东莞长安学广东肠粉技术培训班
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

东莞长安学广东肠粉技术培训班，就到东莞食为先小吃培训学校,食为先教学经验丰富，口味正宗，不限时间,学会为止,来食为先学技术有保障!食为先老讲解介绍做石磨肠粉的米，米和水的比例，添加配料调米浆等;做石磨肠粉的米全国都是可以买到的，介绍不同的米质所添加不同配料从而使石磨肠粉达到嫩滑度和韧性，介绍米和水的黄金比例，泡米的时间和所添加配料的用量。老师介绍石磨肠粉专用磨浆机的使用和保养，米和水的比例，米浆里所添加材料的特性和用量，师傅和学员一起动手磨米浆，师傅介绍米浆所要求的细腻程度和使用时间。

肠粉在广东是较为普遍的早餐，它看起来晶莹剔透，皮白如雪，薄如蝉翼，吃起来鲜香满口，细腻爽滑，还有点点韧劲，让人吃后难以忘怀。其制作方法也很简单，在大网筛子上铺一块白布，将米浆浇上，隔水蒸熟成粉皮，在粉皮上放上馅料，卷成猪肠形，置于盘上，淋上熟花生油。生抽、辣酱即成。食为先石磨肠粉运用的现代石磨机采用传统石磨磨浆工艺，转速低、磨温低，充分保留了大米的营养成分，比普通广东肠粉营养价值高，因此被命名"石磨肠粉"，传遍开来。成为消费者们喜爱的绿色健康食品。

课程内容

- 1：选米、主要系统学习如何挑选大米。学习掌握选米技巧、识别大米好坏等知识。
- 2：泡米，主要系统学习如何泡制大米。学习掌握浸泡方法、时间等知识。
- 3：磨米浆，主要系统学习如何操作石磨机磨制米浆。学习掌握磨制手法、技巧等知识。
- 4：调米浆，主要系统学习如何使用大米浆、生粉、红薯淀粉等食材，按照配方比例，调配石磨肠粉专用米浆。
- 5：酱汁/汤汁制作，主要系统学习如何使用各类健康食材制作石磨肠粉的酱汁和汤汁。学习掌握调

配比例、方法等知识。

6：处理/腌制原料，主要系统学习猪肝、瘦肉、虾等食材的腌制。

7：蒸制肠粉，主要系统学习如何操作肠粉机来蒸制石磨肠粉。学习掌握火候、打浆方法、配菜放制、蒸制时间、刮制手法、技巧等知识。

东莞长安学广东肠粉技术培训班，学肠粉就到东莞食为先小吃培训学校,食为先教学经验丰富，口味正宗，不限时间,学会为止,来食为先学技术有保障!。石磨肠粉经营利润非常可观。只要有人住的地方他们都会吃石磨肠粉的。居民区、市场、商场、超市、公交站、码头、学校、、、不论男女不受学历和文化高低的限制只要掌握技术要领和科学配方及合理化经营就能成功做老板！