

东莞虎门石磨肠粉培训学校

产品名称	东莞虎门石磨肠粉培训学校
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

东莞虎门石磨肠粉培训学校，学石磨肠粉技术就到东莞食为先小吃培训机构，食为先老师手把手教你做出美味的肠粉来。食为先全国连锁培训学校，办家多年，教学经验丰富。食为先采用传统标准肠粉技术配方，用老米为原料，配上汤汁、酱汁、鸡蛋、瘦肉、生菜叶等配料而成，成品有韧性，爽滑，不粘牙，酱汁和汤汁，滋味鲜美，油而不腻，香而不浊。

肠粉的制作方法主要有两种，一种是用市面上的肠粉专业粉来调配，其缺点是做出来的肠粉不够嫩滑而且成本高，如果是在外地制作的话根本是买不到这种粉，这也大大的制约了肠粉的发展。第二种是用米来磨浆做肠粉，其特点是做出来的肠粉嫩滑爽口而且成本底且有营养，在广东这边会做肠粉的人都是用米来磨浆制作肠粉。

肠粉培训课程：

- 一:介绍做肠粉的米，米和水的比例，添加配料调米浆等;
- 二:准备调汤汁的配料，腌制肠粉瘦肉，蒜香油的配料;
- 三:介绍磨米浆，米浆里所添加材料的比例和肠粉专用磨浆机使用;
- 四:介绍辣椒酱的制作;

东莞虎门石磨肠粉培训学校，学石磨肠粉技术就到东莞食为先小吃培训班，食为先办学多年，教学经验丰富，食为先老师手把手教你做出美味的肠粉来。食为先全国连锁培训学校，办家多年，教学经验丰富。现在做肠粉生意可以说是非常好做，去工业区、菜市场、学校看看就知道，很多做肠粉的，时下正是小吃行业热门的时候，只要您选对投资项目，找好经营地点，学好制作技术，基本上开一家有模有样的肠粉店是不成问题的。

