

# 东莞虎门学做石磨肠粉技术培训学校

产品名称	东莞虎门学做石磨肠粉技术培训学校
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

东莞虎门学做石磨肠粉技术培训学校，东莞虎门肠粉培训哪家靠谱，学做正宗广东肠粉技术配方培训，请到东莞食为先专业肠粉培训学校，我们教您是用大米磨浆的技术，学习大概时间是3-5天左右。食为先肠粉获得了各个学员和食客的好评，如此的美味，自然是小本创业者的选择。

学习内容：学习调米浆，调汤汁，调酱汁，腌肉末，蒸肠粉，放鸡蛋，等全套的技术，技术和配方全部都教，毫不保留。我们采用广式传统技术配方，用老米原料，配上其他配料，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。

石磨肠粉的特点：

石磨肠粉的制作工艺就是磨浆，磨浆是采用专用的石磨磨浆机，出浆细腻嫩滑，做出来的肠粉爽口弹牙、米香味足、吃而不腻，米浆的肠粉既营养又健康!石磨主要采用零放射性天然石材，含有多种矿物质元素，花岗岩之一的麻石制作而成，其颗粒均匀，质地细腻，硬度适中，经手工凿刻，机械辅助制造而成。

东莞虎门学做石磨肠粉技术培训学校，东莞虎门肠粉培训哪家靠谱，学做正宗广东肠粉技术配方培训，请到东莞食为先专业肠粉培训学校，我们教您是用大米磨浆的技术，学习大概时间是3-5天左右。食为先肠粉技术培训拥有专业的产品团队，这里以的市场消费定位，采用绿色健康食材，传承且研制出以不同味道的肠粉技术满足不同消费人群的需求盈香居肠粉技术培训倡导传统养生、营养健康、美味、惠民消费”的产品理念。食为先肠粉技术产品丰富，深受广大群众喜爱。