

粥品技术在安阳的学习机构 教学严谨

产品名称	粥品技术在安阳的学习机构 教学严谨
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东省青岛市城阳区重庆北路93号（注册地址）
联系电话	13687676162

产品详情

请您花十秒钟时间联系我，保证不会让您失望的！同时本校包吃包住，师傅一对一指导，学会为止！

百年来，粥一直为国人喜爱并百吃不厌。粥可调节胃口，增进食欲，补充身体需要的水分。它味道鲜美、润喉易食，营养丰富又易于消化，实在是养生保健的佳品。粥的妙不可言，在于它介于饭、菜和汤三者之间。有饭的饱腹之功，有菜的美味爽口，也不乏汤的营养。粥既适合做早餐，也适合做夜宵，因为，粥中的淀粉充分地与水结合，既提供热能，又不乏大量水分，极易消化。

喝粥养生好处多，这句话一点也不假，早在明朝大医学家李时珍在《本草纲目》中说，粥“又极柔腻，与肠胃相得，较为饮食之妙诀也”。宋朝著名诗人陆游甚至以为，食粥能长寿成仙。医学界公认，粥能补益阴液，生发胃津，健脾胃，补虚损，较宜养人。粥熬好后，上面浮着一层细腻、黏稠、形如膏油的物质，中医里叫做“米油”，俗称粥油。很多人对它不以为然，其实，它具有很强的滋补作用，可以和参汤媲美。

随着人们生活水平的提高，营养粥越来越成为人们日常生活的必选饮食之一。现今大街小巷几乎无不看到营养粥铺的身影，每天早上匆匆忙忙的上班人群，几乎人手拿一杯粥，即便便宜又营养，有多种类型的特色粥可以选择，实在是营养早餐的较佳选择。不光是早上，一日三餐，一年四季都可以有粥为伴，营养滋补，养胃解腻，怪不得俗语有云：“山珍海味，不及一碗白粥”实在是很有道理。

早餐营养粥培训内容：

- 1、肉片粥、猪肝粥、咸骨粥等各种砂锅粥材料的选择与处理及制作方法；
- 2、早餐营养粥制作技术和原材料的处理方法；
- 3、早餐营养粥关键材料的选择与辨别，及制作方法；
- 4、早餐粥等制作技术培训；

5、早餐粥成本核算与经营策略。

绿豆莲子粥 大麦陈皮粥 滋补杂粮粥 百合小米粥 百合绿豆糯米粥

杂米八宝粥 紫米粥 黑米红枣粥 猪红粥 芥菜粥 栗子粥 玉米粥 黑米粥 红豆粥 蔬菜粥

八宝粥 黑米粥 红米粥 小米粥

青岛膳学派小吃培训中心始终以诚信立足社会，靠品质和服务创立品牌，以超前的经营理念和不骄、不躁、踏实稳健的作风，本着互惠互利，诚信双赢的原则愿与各地有识之士共同努力，携手共进、共创辉煌。我们愿以较大的努力帮助你们较早成功，我们是你较好步的垫脚石！祝你腾飞！

青岛膳学派：包教包会+随到随学+手把手教学+学会为止

打工不如自己创业，俗话说，学会一个技术，致富整个家庭。加入青岛膳学派，轻松致富创业

您好！我们教美食技术免合作费、学完就可以独立开店!有早餐饼、早餐汤粉、早餐包点、饼系列。正餐、炒菜、快餐类、奶茶、冷饮、油炸技术、甜品蛋糕、夜宵烧烤、酱板鸭、鸭霸王、卤菜、特色小吃等技术转让包教包会学会为止