

# 东营学习煲仔饭的学校 教学设施完善

产品名称	东营学习煲仔饭的学校 教学设施完善
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

来青岛膳学派学正宗的小吃技术 教学严谨 一对一教学 学会为止

煲仔饭属于粤菜系。煲仔饭的风味多达百余种，如腊味、冬菇滑鸡、豆豉排骨、猪肝、烧鸭、白切鸡等。其实煲仔饭也称瓦煲饭，瓦煲除了指一种盛器，还指一种烹饪方法，就是把淘好的米放入煲中，量好水量，加盖，把米饭煲至七成熟时加入配料，再转用慢火煲熟。用瓦做成的“煲”，在火候控制方面比较灵活，煲出来的饭也较为香口，齿间留香，回味无穷。

我们培训的煲仔饭，米饭甘香、软滑、饭焦金黄甘脆；特制的米饭、美味的菜肴汤汁、香脆的锅巴进行了一个完美的融合；揭开盖子将调味汁浇在饭上的感觉，滋滋的响声堪称画龙点睛之笔；晶莹剔透的米在光滑的煲底烧出的一层金黄锅巴不但脆而且香味持久，实为一煲之精华。

膳学派小吃学习回去成功开店经营的全国各地学员比比皆是，我们膳学派小吃传授的特色风味小吃有百余种，所传授的各项名吃都有我们自己的独到之处。这里是您创业发展、开小吃店、厨艺升级提高、以及到国外弘扬中国食文化，创业致富的明智之选；是返乡农民工、下岗职工、无业青年、应届毕业生创业、就业致富的好门路。

膳学派的煲仔饭以味道正宗口感独特的著称，每年都吸引很多想开煲仔饭店的朋友慕名去学习。大多数朋友学成后自己开店，生意都是非常不错，有的朋友可以去实地考察了解一下。除了煲仔饭外，还有多种热门特色小吃美食。在揭盖的一刹那，煲仔饭总能让食客充满惊喜，蒸汽升腾之际，饭菜浓香扑鼻而至，饭面上诱人的菜肴，吸收了肉菜鲜味的米饭，还有金黄焦脆的锅巴，自上到下，一份小小的煲仔饭便了各种美味精华。

一锅真正好的煲仔饭，从煲火米，到酱汁，再到时间的掌控，每一个细节都不能忽视。粗陶瓦煲因为壁厚传热慢保温强，能地保存食物原味。煲仔饭可能你见得多了，也吃了不少，不过正宗的广式煲仔饭你吃过没。地道的广式煲仔饭是怎样的，青岛哪有学手艺。煲仔饭体现了广东人对饮食的讲究，清香的米饭蒸汽穿透干香的腊味，封存在砂锅里酝酿，末了配上时令的蔬菜中和腊味的些许油腻，再辅以酱汁串

膳学派煲仔饭投资分析：煲仔饭不但外观靓、味道好、能填饱肚子，更是投资少、操作简单、回本快的投资创业项目。其成本可高可低，可根据周边顾客的情况决定产品品种和售价，毛利通常可达60%至70%。煲仔饭店的投资，低者设备投资只需2千元，可实现低成本启动项目。

煲仔饭源自广东青岛，是以砂锅作为作为器皿煮米饭，而广东称砂锅为煲仔，所以故称煲仔饭，煲仔饭历史悠久，2000多年前《礼记注疏》等书记载，周代八珍中的较好珍、第二珍和煲仔饭做法一样，只不过改用黄米作原料罢了，可见在当时是很名贵的。按韦巨源的《食谱》上所记，到了唐代叫『御黄王母饭』，是编缕(肉丝)卵脂(蛋)盖饭面表杂味做的，因而更具风味。在青岛有许多卖煲仔饭的小店，一般是开在路边，一排灶头上摆满冒着热气的煲仔，一个师傅手持竹筷来回巡视，好象围棋中的车轮战。