

广州天河学做砂锅粥专业培训班

产品名称	广州天河学做砂锅粥专业培训班
公司名称	广州食为天餐饮管理服务有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	广州市白云区嘉禾街望岗德兴路111号412
联系电话	13724535757

产品详情

广州天河学做砂锅粥专业培训班尽在食为先，食为先砂锅粥培训可以先本中心考察，品尝口味，满意后再学习。学校包吃住，包教包会，学不会可以继续学，不限制学习时间；老师手把手传授做法流程及配方配料，学习过程中学员反复实践练习，老师全程指导讲解，保证包学包会。

广东的“潮汕粥”向来颇有名气，潮汕人不仅重视吃粥，而且连煮饭时也喜欢多放水，据说饭热后捞起饭粒留下米汤，这米汤可以作饭后饮料或其他用途，延续了悭省又讲营养的好习惯。潮汕粥煲煮时间通常在20分钟左右，分为白粥和咸粥两大类。对于住家较大的一个好处，莫过于煲煮简单快捷。现在，就让我们边煮边进一步认识潮汕粥吧。

砂锅粥，潮汕砂锅粥，是一道中华传统名点，以潮汕的砂锅粥较为有名，口味较清淡，用砂锅、生米明火煲粥，粥七成熟的时，放原料在加配料煮成，经典的粥品有砂锅生鱼粥、砂锅海虾粥、砂锅膏蟹粥等。砂锅粥是现在市面上更营养更健康的特色美食，现在人们吃惯了山珍海味，特别的砂锅粥在市场上更受欢迎，一日三餐，不限限制，随时可经营。

广州天河学做砂锅粥专业培训班找食为先，食为先小吃培训传授潮汕砂锅粥全套技术，潮汕砂锅粥调料配方传授，各种口味的砂锅粥的制作学习，潮汕砂锅粥调料采购渠道，潮汕砂锅粥开店经营问题的解答等等。专业老师按照潮汕砂锅粥制作标准的比例配方，手把手教学，学员亲自动手操作，在实操间反复练习，直到做出学员满意的口味为止，不限定学习时间。