

中山摆摊卖早餐营养粥熬制技巧方法

产品名称	中山摆摊卖早餐营养粥熬制技巧方法
公司名称	中山市食为先企业孵化器有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:食为先 项目:早餐营养粥 地址:全国连锁
公司地址	中山市沙溪镇云汉路11号二楼(富华汽车站出口右走300米骏怡酒店)
联系电话	13728226457

产品详情

俗话说得好一日之计在于晨，而一日三餐当中值钱的就莫过于早餐了。为什么说早餐金贵呢？因为人在睡了一晚以后人体大量的能量都被消耗，此时身体处于空空的状态，如果我们的胃可以在这个时候得到很好的养护，那么就能很好的保证自己的身体健康，而且人一旦吃饱了整天就会精力充足。

一说着吃的长久的莫过于就是是一碗热腾腾的粥了，而且因其暖胃对身体也是极好的，尤其是在寒冷的冬天，假如能够喝一碗热乎的粥，估计是幸福的了。中山摆摊卖早餐营养粥熬制技巧方法，学做早餐营养粥，找食为先小吃技术学校，教学早餐项目品种多味道好，食为先营养粥系列学费是2000元，包教包会，学会为止，现场实操教学0基础也毫无压力。

很多人可能会觉得做粥比较简单，还用的着学吗，要想熬出好吃的粥来，还是有很多细节技巧的哦，用什么米熬粥比较好？米按其黏性分为糯米、粳米和灿米。粳米米粒粗短，口感绵软，有东北米、珍珠米、水晶米等品种。粳米富含淀粉、蛋白质、维生素及微量元素，有健脾养胃、补中益气、强筋壮骨等功效。其米质胀性较小而黏性较强，煮粥养人。

熬粥两大注意事项：

- 1、煮粥全过程均需加锅盖，这样既可避免水溶性维生素及某些营养成分随水蒸气跑掉，又可减少煮粥时间，煮的粥也好喝。
- 2、如遇到溢锅现象，可在煮粥时锅内加几滴植物油或动物油，能避免米粥外溢的现象，且成品粥色泽鲜亮，入口也别样鲜滑。

食为先小吃创业基地教学的营养粥类品质包括：八宝粥、营养燕麦粥、白粥、黑芝麻核桃粥、红枣南瓜粥、山药枸杞粥、田园蔬菜粥、香菇青菜粥、糯米花生粥、南瓜小米粥、红豆紫薯粥、玉米地瓜粥、紫薯燕麦粥等等，每个品种都是自己动手亲自操作练习，直到学会学好为止。食为先十三年老品牌，众多学员见证好评。