

# 2020年烟台的学习饭团技术 一对一名师指导包教会

产品名称	2020年烟台的学习饭团技术 一对一名师指导包教会
公司名称	城阳区薛书桥快餐店
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	阳区重庆北路93号（汽车北站往北200米）
联系电话	15863078762

## 产品详情

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

糯米晚上先浸泡好，然后压力锅里5分钟压熟。早上起来就只要把糯米饭热热就可以了，然后加进黑芝麻和少量盐，麻油，搅拌均匀待用。花生米装进保鲜袋，用擀面杖碾碎，萝卜干和油条也分别切碎。寿司卷帘铺好，上面放一张保鲜膜，把一般的米饭铺在上面，成正方形，中间依次铺上油条碎，花生碎，萝卜碎和肉松，然后借助寿司卷帘卷起来。卷好的饭团隔着保鲜膜，切段就可以了。

### 【培训内容】

- 1、饭团的历史介绍以及特色特点、市场卖点介绍
- 2、饭团所需原料羊肉的选择、采购、加工、处理、存放方法与技巧。
- 3、饭团所需佐料、香料、配料等采选择、采购、调制
- 4、饭团制作全过程及制作技巧传授
- 5、学员实践饭团的制作及管理流程及制作注意事项。

### 【教学模式】

按照饭团标准的比例配方，老师一对一教学，学员亲自动手操作，反复练习，直到做出学员满意的口味为止，不限定学习时间。

饭团制作简单，投资成本低，利润高，一个人就可以轻松经营，是非常适合想小本创业者的好项目，那

么可我们应该去哪里学这饭团技术呢，就来膳学派吧，老师会将相关的技术全部无保留教授给我们的学员，学员能自己动手制作美食，毕业的时候学员是可以自己熟练此技术的，有创业想法的学员，我们会提供创业指导，让学员可以轻松创业，学习饭团技术去哪，来膳学派就是好选择。

饭团是中国古代就有的传统美食，曾在汉代的时候也是作为军粮普及的，后来传到日本。从古流传到现在，在很多便利店藜麦都是必备的商品，饭团是可以让人在享用美食的同时能够不弄脏自己的双手，里面也有很多的馅料，多种多样，自己制作的时候也可能根据喜欢变化不同的配料，这也让消费者在选择饭团的时候能选择自己的喜欢的口味。

台湾饭团传承已久!相传起源于台湾古老的民族高山族。早期的高山族人吃饭喜欢用无毒的树叶裹糯米或糯粟，捏成饭团，便于劳作及打猎时食用，后来不同地区的族人根据各自喜好逐渐加入花生、豆类、芋头、野味等馅料，食之更鲜美。今天，饭团文化，经台湾传遍世界各地，演变成营养丰富、美味可口，老少皆宜的大众食品。

说起来饭团。好吃吗。那时候的我还没有吃过饭团，直到去一家饭店吃了以后，一去不复还，就是很香的味道知道吗，每天都得才行，不然晚上我就睡不着觉了。记得有天没吃，我就睡不着了。没办法是这样的，可见饭团对我有多重要，那么饭团这么好吃，大家想不想学，快来看吧。

准备好糯米大米和黑米。

将所有食材淘洗干净，浸泡三个小时左右。沥干水分，混合均匀。

然后将浸泡好的米倒入蒸屉，蒸屉提前铺上屉布，把米铺平，开大火烧开后再蒸20分钟。

蒸熟的米饭放置温热。取一张保鲜膜，将米饭均匀的铺在上面。（就像包饺子一样，用米饭做皮）

放入马苏里拉奶酪，再放些肉松，用手按压一下馅料。

然后利用保鲜膜将饭团包裹起来，团成一个球状，尽量包的紧一些，再轻轻按扁一下。

去掉保鲜膜，依次做好。平底锅刷少许食用油，再放饭团。小火煎至两面定型即可出锅。

培训课程安排：备原材料，老师旁边检查指导。自己操作所有流程，制作出成品，老师旁边检查指导。学员自我思索，老师引导，熟透操作流程。

培训时间:每周一到周日,早上9点到下午5点,随到随学,小班授课,我们不限学员的学习时间,直到学会为止。

课程班型:工作日班、班、假日不休息,学习时间自由安排。

产品优势：味干特总部拥有更好的人才和技术设计团队，把握市场的流行走向,创造大家所需要的产品，总部根据市场调研结合大众的口味不断的推出新品，精益求精、完美体验。

膳学派美食总部在台湾饭团使用大米来制作的基础上，我们更新的材料，选用五色米来进行制作，一是外观，能够吸引消费者的眼球;二是口感，能满足不同层次人士的口味，酱料，甜酱、咸酱、辣酱没有都

有，在咱家学习，我们是没有任何保留，全部都教给你，别担心学不会，只要你真心想学美食，我就一定能教会你，现在报名学习还享受多重优惠价格!培训要点：1.米的选用，搭配和配比;  
2.馅料肉类食材的选择、处理与烹饪; 3.作流程及蒸米时所需的配方的使用; 4.秘制酱的使用;

乘车路线：火车北站或青岛北站（高铁站）坐公交车120路-636路-614路-935路-  
到安亭路车站下车（安亭路车站左侧30米膳学派餐饮）

汽车北站-向北步行300米

青岛流亭机场-到膳学派餐饮学校3公里-  
坐715路-717路公交到安亭路车站下车（安亭路车站左侧30米膳学派餐饮）