

在无锡的想学习荷叶饭技术 包教包会学会为止

产品名称	在无锡的想学习荷叶饭技术 包教包会学会为止
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

荷叶饭是我国广东省的经典小吃，又被称之为荷包饭，用荷叶包着米饭和肉馅放在一起蒸制而成的。荷叶的碧绿加上饭团的松散，米粒软糯但是鲜爽，带着荷叶的清香味，其吸引人的荷叶香加上清爽的口感，瞬间就能吸引不少食客的光顾。

随着人们就餐形式的改变，原料种类的增多，机械设备的运用，面点技术的提高，使得我国面点的范畴日益广泛，面点成为一类以粮食、果品、鱼虾及根茎类蔬菜等为主要原料，以包捏技法等为主要手段，并利用馅及调味料另以组配，再经过熟制而成的色、香、味、形俱佳的食物。这类食物除了传统饮食业供应的品种外，还包括了糕点食品厂生产的糕点，它既可作为正餐食物供给人们享用，又可作为小吃、点心食物用来调剂口味；不仅作为食物提供人们物质上的满足，还可作为艺术品给人们以精神上的享受。

总之，面点即是用各种粮食（米、麦、豆、杂粮），肉类、蛋、乳、蔬菜、果品、鱼虾等为原料，并配以多种调料与辅料，将其调制成坯及馅，经成形、熟制而成的具有一定营养价值且色、香、味、形俱佳的方便食物。

【荷叶饭的培训内容】

理论学习：

- 1.开店流程讲解，包括店面的选址、人员配备、物资采购等。
- 2.项目技术详细批解，包括原材料的选择，采购，口味的变换、配比等。
- 3.店铺经营小技巧，轻松创造财富。

隋唐五代，随着中外文化的交流，不少胡食、面食西来，部分中国面点东传，面点制作进入全盛时期。如馄饨，有了花形、馅料各异的二十四气馄饨；毕罗的馅料变化有蟹黄毕罗、天花毕罗等；形状有阔片

、细长片、方叶形、厚片等。唐代长安出现了面点铺，专卖胡饼、蒸饼、毕罗等等。长安、金陵一些士大夫家中精于饮食，创制出不少面点名品，有加热成熟后颜色鲜艳不损的樱桃毕罗、汤清可注视的馄饨、可映字的薄饼和能打结的柔韧面条等。

示范讲解：

- 1.专业老师一对一的实战示范，讲解技术。
- 2.老师实践操作中带领你回忆理论学习阶段中的开店的技巧，原材料的选择，采购，成本、预算。

自我实践：

- 1.公司提供所有原材料，学员亲身操作练习，老师旁边检查指导。
- 2.自己操作所有流程，制作出成品，老师旁边检查指导。
- 3.学员自我思索，老师引导，熟透操作流程。

汉代随着石磨的广泛使用，发酵等面点制作技艺的提高，面点品种迅速增加，并在民间普及。崔寔《四民月令》中记述的农家面食有燕饼、煮饼、水溲饼、酒溲饼等。汉末刘熙《释名·释饮食》中详细记述了“饼，并也。溲面使合并也。胡饼作之大漫汗也，亦以胡麻着上也。”“蒸饼、汤饼、髓饼之属，皆随形而名之也”。其中胡饼为炉烤的芝麻烧饼，蒸饼类似馒头，汤饼为水煮的揪面片，髓饼为动物骨髓、油脂和面制作的炉饼。在《西京杂记》中记述了民间节日吃时令面点的习俗，如九月九，佩茱萸、食蓬饵、饮菊花酒，令人长寿。蓬饵即蓬糕，从而开了重阳节食糕的先河