

广州盖浇饭培训到食为先学技术

产品名称	广州盖浇饭培训到食为先学技术
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

广州盖浇饭培训来食为先学习，当今时代，人们的生活进入到快节奏时代，盖浇饭适应了当今人们的生活需求，这种快餐形式得到了人们的认可和欢迎。学习盖浇饭做法来食为先小吃培训学校学习盖浇饭技术，食为先有经验丰富的技术老师手把手的传授，自己动手操作，跟着师傅在后面学习技术配方，理论加实际操作相结合，直到你们完全学会为止。

盖浇饭是一种古老的汉族小吃。属于西北甘肃地区叫法，东北叫烩饭，广东叫碟头饭，还有的地方只是叫咖喱土豆饭，咖喱鸡饭，麻婆豆腐饭，以此类推这样子，其实都是菜和饭放在一个盘子里吃，菜浇在饭上，由此称作盖浇饭。其特点饭菜结合、快而热。而风俗各别，如今的盖浇饭，各地作法也不一样，用料也不同，所以也各有特点。

食为先盖浇饭培训内容：

- 1、将猪肉洗净，沥水，切成片；小白菜洗净，沥干水分，切成段；冬笋去壳煮熟切成片；葱洗净切成段，备用。
- 2、将大米淘洗干净，做成米饭，备用。
- 3、将炒锅倒入花生油，用中火烧至五成热时，放入葱段炒几下，放入猪肉片，翻炒，放入熟冬笋、青菜段、酱油、精盐、味精，翻炒几下，倒入适量肉汤，烧沸，用少许淀粉勾芡，做成浇汁。
- 4、米饭分装到碗里，浇上汁，即可食用。

广州盖浇饭培训找食为先，食为先盖浇饭培训由老师技术手把手指导教学，从您零基础到做出成品每一

步细致指导，学员自己动手全程操作，记忆牢固。不限制时间、周期的学习。直至您学会为止，一次性毫无保留的教您全部技术，学成之后可以自己单独开店经营！