

广州海珠台湾饭团配方学习地点

产品名称	广州海珠台湾饭团配方学习地点
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

广州海珠台湾饭团配方学习找食为先，食为先台湾饭团培训老师简单易懂、理论与实战相结合，学员实训、老师旁边指导，学起来快，上手更容易，零基础也能让你学会制作台湾饭团做法。

食为先台湾饭团学习内容：

- 1、台湾饭团的系统讲述；
- 2、米的选用，搭配和配比；
- 3、馅料肉类食材的选择、处理与烹饪；
- 4、饭团卷制的方法与技巧；
- 5、各种口味的搭配；
- 6、所需的工具与设备器具采购途径和要求；
- 7、投资预算分析及风险回避，经营的模式和管理方法。

台湾糯米饭团，味道来源于台湾，吸取台湾小吃饭团和日本饭团寿司的美食特点，同时结合国内各地不同的饮食习惯，从米粒的每一分营养出发，结合杂粮混合米饭团颠覆了传统中式风味小吃形式，注重产品营养结构，合理搭配中西美食食材，其餐点原材料考究、调料精心比例调配研制而成，以谷类米粒为外衣，以中西式营养食材为馅料，口味丰富，营养丰富，还迎合了现代人追求新奇时尚消费的潮流，从而成为学生、上班族、青少年、孩童热捧的时尚美食！

台湾饭团做法：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。

广州海珠台湾饭团配方学习食为先学会为止，食为先小吃培训学校可先试品、味道满意后再报名学习；所有培训项目都是一次性交费，学习过程中不以其他形式收取学员其他费用。不限制学员学习时间，全套技术及配方毫无保留传授，保证每一位学员学会为止。