广州白云煲仔饭做法学习技术课程

产品名称	广州白云煲仔饭做法学习技术课程
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

广州白云煲仔饭做法学习技术课程来食为先，食为先煲仔饭培训一次性收费，传授煲仔饭全部配方，真材实料，核心技术毫无保留，老师手把手教学指导，
学员全程自己动手练习，确保让您真正学到技术。欢迎您实地参观，满意后再签订合同教学。

食为先煲仔饭培训内容 ：

1、煲仔饭的系统讲述；

2、煲仔饭原料的选购；

3、煲仔饭食材的预加工；

4、煲仔饭味型确定；

5、煲仔饭系列味汁的调制；

6、煲仔饭加工的基本标准；

7、煲仔饭加工的工艺步骤；

8、煲仔饭的拌料方法；

9、煲仔饭系列调味的须知与运用；

10、煲仔饭菜品经营定价原则；

11、系列调味品及原料的货源渠道。

煲仔饭是具有广东风味的一种传统美食，顾名思义煲仔饭是用瓦煲做饭的一种烹饪手法。制作煲仔饭多选用晚稻的米，由于米吸水性好，加上米饭吸收了材料和油的香味，更具有特别的饭香，吃起来香味浓郁，肥而不腻，温洵可口。而煲仔饭的锅巴是与一般米饭的很大区别，锅巴甘香脆口，吃在嘴里齿甲留香，滋味悠长令人回味无穷，加上原汁原味鲜美嫩滑的菜宴，构成了别具一格的风味。煲仔饭的制作以米饭制作与菜宴制作相结合具备饭菜具备的特色与特别的口味，所以深受现代都市广大人群的喜爱。

煲仔饭做法既简单又便捷，虽然分量不大，但吃起来既能有肉料，米饭中还带了肉香，确实能令人食欲大增。煲仔饭可以搭配的食材繁多，花样不断创新，但传统的煲仔饭还是腊味，也是吃的较多的一种。简单做一碗煲仔饭并不复杂，但越是简单的东西需要的功力越深，想做出来一锅好的煲仔饭没有多年的经验是不行的。火候的掌握，水的多少，食材的处理都是有很多技术在里面的。

广州白云煲仔饭做法学习技术课程找食为先，食为先按照煲仔饭/笼仔饭/四季炖品标准的比例配方，老师手把手教你每一道工序，耐心细致具体，学员自己动手练习，不限定学习时间，在学习间反复练习，直到每一位学员都能扎实的掌握一整套技术，学会为止。