

中山市学猪脚饭快餐开店帮扶基地

产品名称	中山市学猪脚饭快餐开店帮扶基地
公司名称	中山市食为先企业孵化器有限公司
价格	1800.00/项目
规格参数	品牌:食为先 项目:快餐隆江猪脚饭 优势:就近学习
公司地址	中山市沙溪镇云汉路11号二楼(富华汽车站出口右走300米骏怡酒店)
联系电话	13728226457

产品详情

说到我们现在的工作和生活，可以用快节奏来形容。当然，大部分在大城市的朋友们，每天奔波于工作，生活的时间其实并不多。所以对于很多正在劳碌奔波的朋友们来说，每天吃饭都很随意，偶尔才会吃点好的。平时可能都是吃快餐或者外卖比较多。说起点外卖，吃快餐，谁没吃过？无论是单独的炒菜，盖浇饭，盖浇面，还是木桶饭，隆江猪脚饭，炒粉炒饭都是不可少的。

中山市学猪脚饭快餐开店帮扶基地

食为先小吃教学的炒菜类项目有哪些？

1、隆江猪脚饭

猪脚饭是流行于广东一带的美食，猪脚饭的营养好，口感不错，吃猪脚饭还有一个关键的作用，那就是特别抗饿。猪脚饭里的猪脚肥肉相间，肥而不腻，香气浓郁，口感十分的软糯，猪皮肥肉入口即化，瘦肉部分也很软烂，不一点都不柴，肥肉相间的猪肉再配上一点酸菜和卤汁。这样的美味谁都拒绝不了。

2、湘味木桶饭

木桶饭的原型其实来自于江西南昌默默无闻的盖浇饭，是从盖浇饭演变而来的，本质上还是盖浇饭只不过加了一个木桶，所以叫做木桶饭。但其实跟木桶饭没有任何关系，米饭自然不可能是用木桶煮出来的，都是用电饭煲煮的，只是出菜的时候多加了一个木桶，让消费者看起来以为是真的木桶饭，吃起来便会有心理作用，感觉更香。

3、快餐小炒

炒菜是中国菜区别于其他菜肴的基本特征，用碟形薄生铁锅，旺火热油，分炆炒、生炒、小炒、熟炒等，烤和烹仍然是菜肴的主要做法。快餐小炒一般可以选择开店，中餐晚餐夜宵都可以经营，开店形式一般可以大排档，可以做饭馆等等。

中山小榄食为先培训地址：

中山市小榄镇小榄大道北33号二楼（小榄车站出口左转100米逸米酒店二楼）

中山三乡食为先培训地址：

中山市三乡镇文昌东路1号2楼（通大百货公交站旁）