

东莞大朗学做笼仔饭地方食为先

产品名称	东莞大朗学做笼仔饭地方食为先
公司名称	深圳市食大帅餐饮企业孵化器有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	深圳宝安区广深路363号快8连锁酒店四楼（沙井中心客运站）
联系电话	13728334257

产品详情

本套课程适合对蒸笼仔饭感兴趣，有想开蒸笼仔饭店的创业者报名学习。东莞大朗学做笼仔饭技术的地方，食为先小吃实训，大多数学员2-4天能掌握学会。食为先小吃实训连锁机构，深圳松岗、龙华、龙岗、坂田、石岩，沙井，布吉都有培训点的

荷叶笼仔饭的味道和煲仔饭很相似，香喷喷的，味道浓厚，有香菇鸡、腊味、卤味、海鲜饭等品种供人们选择。煲仔饭有厚厚的锅巴，用勺子一挖一挖地感觉蛮有趣，而荷叶笼仔饭就没有这么麻烦，浓香中飘着荷叶的淡淡清香。创作出荷香饭的灵感来自广东的传统食品糯米鸡。

本项目适合打工一族、毕业学生，待业在家有创业意愿的人群。不论你有经验还是0基础，食为先餐饮将手把手教会你正宗的蒸笼仔饭技术，不管是学来创业还是给家人吃，都是不错的选择！

笼仔饭是广东省地方传统名小吃之一。其特点是香浓的饭里浸着浓浓的荷叶香。东莞大朗学做笼仔饭技术的地方，食为先小吃实训，一般3-5天左右，视个人情况而定。食为先笼仔饭培训都有标准的配方和流程，按照配方来学，哪个步骤到哪个步骤，哪个料放多少，要注意哪些细节都会教给你。笼仔饭教学流程：蚝油牛肉、豆豉排骨、香菇鸡肉、牛腩/田鸡/黄鳝、猪肝、调味汁的制作