

潍坊煲仔饭美食培训基地，学会为止

产品名称	潍坊煲仔饭美食培训基地，学会为止
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东省青岛市城阳区重庆北路93号（注册地址）
联系电话	13687676162

产品详情

潍坊煲仔饭美食培训基地，学会为止018

膳学派小吃培训学校，专心做小吃技术，做餐饮技术，是膳学派餐饮行业培训总部，有着上千平方的教学区，有着各个班优秀的教学老师，他们来自各大酒店，有着丰富的实战实践经验来学校学习，学校也要考虑学校的口碑，操作过程中老师会对您制作过程中不正确的地方进行纠正，较后在您全部熟练了以后能独立操作，从原材料开始一步步做出来。直至较后做出的口味和老师所制作的基本相同方可。研发和改良多种小吃美食，制作出的美食更能刺激顾客的味蕾，是顾客满意的食物。煲仔饭的用料灵活多样，可因时、因地制宜，要把煲仔饭制作得好，要讲究火候，因为米的产地不同，新旧程度不一样，吸水量也有别。各种肉类的受热预热程度不一样。要把这些材料放在同一锅里煮，熟而不生不焦，达到较大限度保存营养成分和原味，就要识别各种用料的质地，严格掌握火候，做到火候恰到好处。膳学派百味鲜美食中心一直根据消费者对美食市场的口味需求为导向，百味鲜选用理论加实践的教育办法，以实践为主，理论为辅，学习期间免费住宿，大约流程是这样的：由师傅做、学员看。师傅边做边讲，学员边看边作记载。不明白就问师傅。然后学员做，师傅看。全过程学员跟着老师一步步亲手操作完成，老师手把手教学。当然，如果设备投资2万元，总投资3—5万元，就可以建成中等规模，日产1千份的煲仔饭店了。

煲仔饭的传统品种主要有豆豉排骨饭、腊味饭、板鸭饭、黄鳝饭、田鸡饭、牛肉饭等，广式煲仔饭的风味多达20余种。正宗的要用香米，取其坚实细密晶莹，口感好、滋味浓又易被汤汁浸烂。如果你自己开店没底，可以选择到膳学派美食中心培训学校，经过专业的技术培训，煲仔饭较不能放过的就是锅巴，色泽金黄、干香脆口、滋味悠长、回味无穷，是城市时尚精英的较爱。米饭是中国人的主食，功夫煲仔，斯文慢火、不骄不躁、火到功成，方展功夫煲仔之味香。八方来客，四面来宾、有空来吃功夫煲仔饭。

煲仔饭的传统品种主要有豆豉排骨饭、腊味饭、板鸭饭、黄鳝饭、田鸡饭、咖喱牛肉饭等，正宗的要用丝苗香米，取其坚实细密晶莹，口感好、滋味浓又易被汤汁浸烂。餐饮业在一个地方中所占的比例还在继续上升，同时也随着人们生活质量的提高，消费质量的提高，这些对餐饮业也是一个很大的助力，这

些因素也就促进者煲仔饭行业热度增加和煲仔饭人才的短缺。学校为了更好的生存，想让大家学真本事，将来靠口碑相传给学校带来更好的生源，专业学校会毫不保留，并且真心实意的教大家真技术，请放心的来学校学习！相信你对餐饮行业的了解和认识也会更加深刻，在开店时也能得心应手。