

佛山学海鲜砂锅粥学徒品类齐全

产品名称	佛山学海鲜砂锅粥学徒品类齐全
公司名称	中山市食为先企业孵化器有限公司
价格	2000.00/项目
规格参数	品牌:食为先 项目:潮汕砂锅粥 优势:就近可学
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

佛山学海鲜砂锅粥学徒品类齐全，砂锅粥，大概是火锅之外，在冬季较能慰藉人心的美食其一了，粥如其名，用砂锅、生米、明火煲粥，粥煲至七成熟之时，加入原料和配料煮成。佛山大沥学砂锅粥食为先教得好，学做砂锅粥技术，找食为先小吃创业，教学的砂锅粥品种多味道好，包括：虾粥、花蟹粥、虾蟹粥、黄鳝粥、田鸡粥、排骨粥、从选米泡米、食材处理搭配、火候技巧细节每个步骤都会详细学到。

目前食为先在佛山南海、佛山容桂、佛山禅城、广州、惠州、东莞、深圳、珠海、江门都有培训点，欢迎现场考察了解。

广东的夏天离不开砂锅粥，鲜香美味又养生，掌握技巧做法超简单。一份好的砂锅粥离不开三个要素——生米、猛火、配料鲜。俗话说“煮粥没有巧，三十六下搅”。熬粥的时候，要根据经验判断粥的浓稠，不停地搅拌防止米粒黏锅跟溢锅，使得每颗米粒保持较佳的成粥状态。待粥熬得差不多的时候，倒入处理好的生鲜配料，继续熬煮。依次加入虾粉腰果酱、冬菜末、芹菜末、鱼露等辅料提鲜，一锅热气腾腾的传统潮汕砂锅粥就完成了。

深夜怎么少得了一锅温暖舒心的砂锅粥呢？夏天已到，夜宵经济开启了强模式，每到夏天便是烧烤摊的海洋，吃着烧烤喝着冰爽的啤酒，那是人生美味的时刻。在广东的夏天，海鲜砂锅粥店里，人满为患，全国各地也很多“潮汕砂锅粥”的餐饮店布满大街小巷，一份砂锅粥价格可不便宜，但是每到晚上甚至是深夜两三点，在街头喝砂锅粥的人依然很多。

中国人喝粥的历史之悠久，具体时间已不可考察。但据考古学家们的发现来看：在新石器时期的龙山文化遗物和半坡村遗址中，发掘出了当时的人们用于煮粥的工具——“蒂”。粥的原本写法是“鬻”，在龙山文化时期有一种陶器炊具，名为“鬲”，我们可以想象成先民把谷类放在陶器炊具“鬲”上烹煮，这就是早的粥。学粥类美食做法，速来食为先。只有你想不出来的，没有做不出来。