

佛山容桂学煲仔饭培训食为先

产品名称	佛山容桂学煲仔饭培训食为先
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

吃煲仔饭时，记得尝尝饭焦的味道，又香又脆，怕热气的倒在汤里泡一会儿再吃一样可口。广式煲仔饭就是集这些优点于一身，因而，受到消费者的欢迎，深受消费者喜爱。佛山容桂学煲仔饭培训地址，食为先小吃实训，教技术配方。

煲仔饭也可以叫瓦煲饭，它是源于广东地区的特色美食，属于粤菜系。种类主要有腊味煲仔饭、香菇滑鸡、豆豉排骨煲仔饭、猪肝、烧鸭、白切鸡等。通常把淘好的米放入煲中，量好水量，加盖，把米饭煲至七成熟时加入配料，再转用慢火煲熟。

本套课程适合对煲仔饭感兴趣，有想开煲仔饭店的创业者报名学习。

食用煲仔饭，较不能放过的就是锅巴，粒粒清晰可见的丝苗米被润滑的煲底烧出了一层金黄色的锅巴，干香脆口，用勺子拨动煲口的锅巴，沿着煲把勺子深到煲底，能够轻易地将这个煲底的锅巴都剥了下来，在嘴里慢慢嚼动，齿间留香，耐人寻味，与一般的锅巴不同的是，瓦煲的锅巴不光脆并且味道悠长，还集中了整个煲。佛山容桂学煲仔饭培训地址，食为先小吃实训，教技术配方，食为先教学的煲仔饭内容:油牛肉、滑嫩牛柳、豆豉排骨、芋仔排骨、香菇鸡肉、湘味牛腩、猪肝饭