

惠州惠阳砂锅粥培训学做夜宵小吃

产品名称	惠州惠阳砂锅粥培训学做夜宵小吃
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

随着人们对生活品质标准，整个社会都在倡导和注重健康饮食。千年传统 时尚新宠 无论南方北方，“一碗粥”催动了整个餐饮业万亿元的庞大市场。没有人能抗拒它的诱惑，这很大程度提高了购买率。惠州惠阳砂锅粥培训，学做夜宵小吃，食为先小吃实训连锁，教技术配方，在惠州淡水，惠环都培训点。

潮汕美食，传遍天下，主要的原因，得益于它的基本理念：清淡鲜美，原汁原味。潮汕砂锅粥，具备了这一个特色，采用大米，新鲜鱼虾、肉类，小火慢慢煲煮，煲出鲜味、煲出浓香。

潮汕砂锅粥，粥如其名，就是用砂锅、生火明火煲粥，在粥成七分熟的时候，参加海鲜原材料及相关配料煮制而成。关于潮汕砂锅粥的制作，选“煲”与选“米”，都是要注意的。潮汕砂锅粥都是要现点现煲，掌握火候的。

潮汕砂锅粥，表明上捧出来的是一个或大或小的煲，但实质上细节处讲究。首先是器材，煲要选砂锅;第二是制法，吃时要现点现煲，煲粥时要不断搅拌，以免米粘锅底。惠州惠阳砂锅粥培训，学做夜宵小吃，食为先小吃实训，现场实操，教技术配方，砂锅粥培训内容：

- 1：学习砂锅粥如何泡米/腌米
- 2：学习砂锅粥原料怎么处理
- 3：学习砂锅粥原料腌制方法
- 4：学习如何搭配砂锅粥配菜

5：学习每款砂锅粥的熬制方法

6：学习原材料和设备采购渠道