

珠海夜宵砂锅粥技术培训

| | |
|------|---------------------------|
| 产品名称 | 珠海夜宵砂锅粥技术培训 |
| 公司名称 | 苏州食尚部落餐饮管理服务有限公司 |
| 价格 | .00/个 |
| 规格参数 | |
| 公司地址 | 苏州市相城区采莲路徐图港地铁站2号出口2楼南面商铺 |
| 联系电话 | 13724535757 |

产品详情

潮汕砂锅粥是要用砂锅煮出来的咸香粥是主料配料一般有河海鲜、禽类、蛇、蛙、龟、鳖等此粥是一种近几年新兴起的产业.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，稳定掌握火候的。食为先小吃培训聘请老师傅手把手教你做潮汕砂锅粥，味道好，回头客更多。珠海夜宵砂锅粥技术培训，食为先对于来学习的学员，砂锅粥味道传授绝不保留。来食为先小吃培训，68家连锁直营基地就近学习。食为先在各地都设有培训点，方便你就近学习砂锅粥技术。

粥是我国老百姓喜欢的食品之一。粥的味道鲜美，营养丰富。喝粥既能滋养肠胃，又能滋润肌肤，既不会增加消化系统的负担，又不会导致身体肥胖。粥将成为现代人生活中不可缺少的一部分。煮粥的诀窍就在于原料的准备、食材料的搭配以及掌握好用量、火候。将不同的谷物与不同的蔬菜、肉食、海鲜、果品，调配出多种粥品。同时搭配家常小菜、花样主食、美味点心，不但能丰富餐桌，而且还能满足客人的胃口，轻松地客人提供不同的营养需求。

砂锅粥培训内容

- 1、砂锅粥材料的选购与搭配
- 2、各种口味的配菜腌制与处理
- 3、砂锅粥米的选购与粥的熬制技术
- 4、半成品砂锅粥的制作与保存
- 5、各种口味的砂锅粥成品制作方法
- 6、砂锅粥调味酱的选购与搭配
- 7、砂锅粥设备和材料的采购

8、砂锅粥店面的经营方法与管理

珠海夜宵砂锅粥技术培训，学砂锅粥技术培训，砂锅粥是一种近些年新兴起的产业，此粥较早出现于深圳地区。目前遍及整个珠江三角洲地区.据不完全统计目前已有几千家专门煮潮汕砂锅粥的店铺。目前逐渐风靡各地，在各地大中城市攻城掠街。是续川菜，湘菜过后新一轮餐饮投资热潮。学砂锅粥培训，学砂锅粥技术培训，来食为先小吃培训，68家连锁直营基地就近学习。食为先在各地都设有培训点，方便你就近学习砂锅粥技术。