

煲仔饭培训 学习煲仔饭技术

产品名称	煲仔饭培训 学习煲仔饭技术
公司名称	长沙曾食坊食品研发有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	湖南省长沙市天心区刘家冲南路599号碧水春城17栋302房（注册地址）
联系电话	15974140853 15974140853

产品详情

煲仔饭培训 学习煲仔饭技术

在现今这个讲求效率的快餐时代，烧制时间较长的煲仔饭就如一位餐饮业的“老顽固”，怎么也“快”不起来。要吃，就必须等。这是煲仔饭不成文的规定，也是使各大白领望而却步的原因。

煲仔饭可以搭配的食材繁多，花样不断创新，但传统的煲仔饭还是腊味，也是吃的多的一种。简单做一碗煲仔饭并不复杂，但越是简单的东西需要的功力越深，想做出来一锅煲仔饭没有多年的经验是不行的。火候的掌握，水的多少，食材的处理都是有很多技艺在里面的。

您若想学到煲仔饭技术培训配方，请千万不要计较路途的远近，学费的高低。学到煲仔饭做法，掌握煲仔饭技术配方，学好回去真正能开店开业，这点付出很快就会赚回来的。但是，有时候付出不一定就有回报。所以选择一个正确的地方、正规的煲仔饭培训学校是很关键的，只有正规的培训学校，您才能学到煲仔饭技术。长沙曾食坊是您的选择!

培训内容：

1：泡米/腌米

一步，主要系统学习如何浸泡大米、以及腌制大米。这里重点学习掌握大米的浸泡时间、腌制方法、技巧等知识。

2：原料加工

第二步，主要系统学习如何加工处理腊肉、腊肠、腊鸭腿、田鸡、鸡肉、牛肉、排骨等食材。这里重点学习掌握每种食材的切制手法、技巧、以及肉类食材的腌制等知识。

3：高汤制作

第三步，主要系统学习如何使用猪大骨、鸡架、清水、天然香料等食材熬制高汤。这里重点学习掌握高汤的熬制时间、火候等知识。

4：卤水汁制作

第四步，主要系统学习如何使用高汤、耗油、鸡精、柱侯酱、卤水汁等食材调配卤水汁。这里重点学习掌握卤水汁的调配比例、技巧等知识。

5：砂锅煲饭

第五步，主要系统学习如何操作使用砂锅“煲饭”。这里重点学习掌握煲饭手法、技巧、时间、火候、配菜放制等知识。

煲仔饭可以搭配的食材繁多，花样不断创新，但传统的煲仔饭还是腊味，也是吃的多的一种。简单做一碗煲仔饭并不复杂，但越是简单的东西需要的功力越深，想做出来一锅煲仔饭没有多年的经验是不行的。火候的掌握，水的多少，食材的处理都是有很多技艺在里面的。

承诺：随到随学，节假日不休；老师手把手教学，简单易懂；前期老师做给学员看，后期学员实际动手操作,学习快；名师亲自指导，学员反复练习，更容易上手；包教包会，学会为止。真正做到不一样的培训，不一样的收获！