

哪里培训煲仔饭技术，荆州煲仔饭技术培训班

产品名称	哪里培训煲仔饭技术，荆州煲仔饭技术培训班
公司名称	长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	长沙市雨花区时代阳光大道西600号红星厨师学校
联系电话	13135218825 13135218825

产品详情

荆州煲仔饭培训 学习煲仔饭培训班

广式煲仔饭的风味多达20余种。的要用香米，取其坚实细密晶莹，口感好、滋味浓又易被汤汁浸烂。让人食欲大增，唇齿留香。食用煲仔饭，较不能放过的就是锅巴，吃过煲仔饭的人可能都会觉得煲仔饭的米饭很好吃，那是因为砂锅边缘有很多米饭形成的锅巴，很多人都喜欢吃，非常香脆。比如腊味饭，晶莹剔透的米饭吸取了腊肉材料精华后，饱含汤汁的浓郁咸香，百味鲜的煲仔饭区别于“砂锅”，用瓦做成的“煲”，在火候控制方面比较灵活，煲出来的饭也较为香

培训课程安排

- 1.大米的选择与泡制处理方法。
- 2.煲仔饭的金黄锅巴制作与处理技巧.
- 3.煲仔饭鲜汁的配料与制作方法。
- 4.培训煲仔饭青菜的处理方法。
- 5.培训煲仔饭肉料的腌制手法。

6.培训煲仔饭配菜方法及操作工艺流程。

7.培训煲仔饭生煲与熟煲技巧。

8.投资预算分析与经营管理.

我们的目标是以短的时间帮助更多想学人士，让您提高个人技能和减少门店的摸索时间，让您快速掌握技术，快速提升技术，快速倍增业绩!无论您是否有基础，是否有钱；无论您是在业人员、创业者、还是小老板要成功就要懂得借力使力！你所遇到的任何问题，在这个世界上一定已经有人通过多年的实战经验，研究出了解决问题的方法。你需要做的就是找到那些成功的方法。