

长沙荷叶包饭技术培训学校

| | |
|------|-------------------------|
| 产品名称 | 长沙荷叶包饭技术培训学校 |
| 公司名称 | 长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校 |
| 价格 | .00/件 |
| 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

广东小吃。又称荷包饭，以荷叶包裹米饭和肉馅蒸制而成。荷叶碧绿，饭团松散，饭粒软润而爽鲜，有荷叶的清香。此品原是民间传统方便食品，历史已久。明末清初屈大均《广东新语》记曰：“东莞以香粳杂鱼肉诸味，包荷叶蒸之，表里香透，名曰荷包饭。”明代以来，它一直是广东珠江三角洲群众的方便美食。20世纪20年代，被名师改进而成为茶肆的夏季名点心。详细培训内容:蒸笼饭、钵仔饭：冬菇滑鸡饭、黄鳝田鸡饭、腊肉腊肠饭、榨菜牛肉饭、原味荷叶饭、四宝荷叶蒸饭、牛柳拼荷包蛋饭、腊肉拼排骨饭、咸鱼肉饼拼荷包蛋饭、木耳滑鸡饭、以及各式荷叶饭。赠送：靓汤制作（两款）不限制学习时间，包教包会，学会为止，一般学习1-3天，根据学员接受能力而定。教学安排:实际操作：1、专项老师现场教学操作，学员从旁学习和观摩；2、学员自己按照所学流程制作成品，老师从旁指导；3、学员自己立完成成品制作，制作完成，有老师点评并给出指导和改进意见；4、后期学员自我思索，老师引导，熟透操作流程，形成自己的操作风格；教学流程：1、荷叶饭的配方与制作；2、荷叶饭调色调味、火候把握；3、荷叶饭各种口味的调制方法；4、畜肉类、禽肉类、素菜类等原料的处理；5、各种大型及小型肉类的腌制及煮制时间；6、系列荷叶饭加工的全程工艺；7、荷叶饭加工的注意事项；8、荷叶饭投资预算、选址与经营管理方法。