

培训煲仔饭专业技术教学中心

产品名称	培训煲仔饭专业技术教学中心
公司名称	新乡市卫滨区食味源餐饮技术部
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	河南省新乡市卫滨区中同街姜庄小学家属楼3号楼2单元2楼西户（经营场所）
联系电话	18240670888 18240670888

产品详情

煲仔饭，广东的特色美食，煲仔饭较大的特色，一是那明晃晃的瓦煲，二是那金黄色泽的锅巴。只要购买到瓦煲学会控制火候就能做好煲仔饭。煲仔饭的锅巴，粒粒清晰可见的丝苗米被光滑的煲底烧出了一层金黄色的锅巴，干香脆口，用勺子拨动煲口的锅巴，沿着煲把勺子深到煲底，可以轻易地将这个煲底的锅巴都剥了下来，在嘴里慢慢嚼动，齿间留香，回味无穷。

随处都有卖煲仔饭的小铺，香味也会在小巷中飘香。如今酒楼食肆不但继承了这一传统，更想出了不少具创意的新配搭。吃煲仔饭时，记得尝尝饭焦的味道，又香又脆，怕热气的倒在汤里泡一会儿再吃一样可口。煲仔饭并不是盖即食，而是打盖之后趁着热力仍在，快速加上少许酱油来调味。酱油其实是店家常用的独特辅料，要问它究竟是何方神圣，可能店家只会说：“秘方”。

食味源煲仔饭培训课程：广式腊味煲仔饭、饭头菜（萝卜干）肉沫煲仔饭、咸鱼茄子煲仔饭、火爆腰花煲仔饭、干香回锅肉煲仔饭、牛肉滑蛋煲仔饭、滑鸡冬菇煲仔饭、咖喱鸡块煲仔饭、鱼香肉丝煲仔饭、川味肥肠煲仔饭、干椒辣子鸡煲仔饭、香辣牛肉煲仔饭、黑椒牛柳煲仔饭、豉汁排骨煲仔饭、泡椒鳝鱼煲仔饭、田鸡窝蛋煲仔饭、土豆鸡块煲仔饭、另授特色炒菜和汤等（20余种）。我们培训的煲仔饭，米饭甘香、软滑、饭焦金黄甘脆；特制的米饭、美味的菜肴汤汁、香脆的锅巴进行了一个完美的融合；揭开盖子将调味汁浇在饭上的感觉，滋滋的响声堪称画龙点睛之笔；晶莹剔透的米在光滑的煲底烧出了一层金黄锅巴，不但脆而且香味持久，实为一煲之精华。