

养生粥技术教学

| | |
|------|-------------------------------------|
| 产品名称 | 养生粥技术教学 |
| 公司名称 | 长沙曾食坊食品研发有限公司 |
| 价格 | .00/件 |
| 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

养生粥技术教学

喝粥可以调养脾胃，增进食欲，补充身体需要的养分，而喝花粥，更有调节神经，促进新陈代谢，提高机体免疫力，以及护肤养颜之功效。

长沙曾食坊营养粥培训系列品种齐全，味道鲜美，营养丰富，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。长沙曾食坊营养粥培训煮粥的诀窍就在于原料的准备、食材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，按不同的时间、不同的季节，分成五谷杂粮粥、味美鲜肉粥、营养菜粥、海鲜粥，百变果粥各部分，调配出多种粥品。同时搭配家常小菜，花样美食，美味点心，不仅能丰富餐桌而且满足客人的胃口，轻松的满足不同的营养需求。

【培训课程】：

- 1、讲解五谷杂粮的特点及五谷杂粮的流行趋势等入门必备常识；
- 2、了解和认识五谷杂粮制作工具的使用方法和特点；
- 3、五谷杂粮原料的认识和选择技巧；
- 4、五谷杂粮基本知识、器具、五谷杂粮制作方法；
- 5、五谷杂粮的制作原理、方法技巧和注意事项；
- 6、营养粥的配菜处理方法与技巧；

- 7、各种营养粥的制作方法 with 调味；
- 8、营养粥的各种味道配菜方式及技巧；
- 9、各种调料的认识及采购信息；
- 10、传授制作技术及保存方法；
- 11、反复练习五谷杂粮课程的制作全过程；
- 12、讲解制作注意事项及设备保养。

培训品种：

原味粥类：五谷杂粮粥，大米绿豆粥，百合粥，大米白粥，香米紫米粥，粟米粥，百果粥，小米粥，小米红枣粥。

甜粥类：冰糖莲子粥，冰糖莲子绿豆粥，冰糖银耳大枣粥，冰糖燕窝粥，木瓜枸杞粥，腊八粥，松子芝麻粥，葡萄双豆粥，桂花粟米粥。

五谷系列：银杏花生核桃粥，牛奶杏仁粥，五仁粥，银耳枸杞粥，菊花绿豆粥，牛奶芝麻粥，山楂桃仁粥，桂圆莲子粥，核桃花生粥，香米地瓜粥，红枣百合粥，南瓜粥，牛奶麦片粥。

咸粥类：猪肝菠菜粥，肉沫茼蒿粥，鸡丸蟹肉粥，木耳蛋花粥，鲜虾蟹黄粥，三包鸡丝粥，虾皮油菜粥，花生肉沫粥，菠菜虾仁粥，苦瓜蛋花粥，虾皮萝卜粥，紫菜皮蛋粥，肉沫木耳粥，双色龙鱼粥，海鲜极品粥。