

潮汕砂锅粥海鲜粥培训

产品名称	潮汕砂锅粥海鲜粥培训
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

潮汕砂锅粥海鲜粥培训

潮州砂锅粥，表面上捧出来是一个或大或小的煲，但实质上细节处非常讲究。首先是器材，煲要选砂锅；第二是制法，吃时要现点现煲（而广式其它粥通常是早早熬好粥底的），煲粥时要不断搅拌，以免米粘锅底。第三是师傅，煲粥难掌握的是火候和始终如一的完美口味，所以一个粥店难得的是煲粥师傅的手艺。

【培训品种】

基围虾粥，螃蟹粥，黄鳝粥，田鸡粥，鱼片粥，脆腕粥，鸽子粥，虾蟹粥，家鸡粥、鸭粥、鲍鱼粥、皮蛋瘦肉粥、猪肝肥肠粥、甲鱼粥等

【培训流程】

1、砂锅粥各种调料的认识及采购信息；

2、各种调味料的制作方法；

3、砂锅粥各种肉类食材的选购、前期处理及保存；

4、砂锅粥的各种味道配菜方式及技巧；

5、砂锅粥米的泡法；

6、砂锅粥的制作方法与调味。

【砂锅粥营养价值】

河虾营养丰富，且其肉质松软，易消化，对身体虚弱以及病后需要调养的人是极好的食物。

大米补中益气、健脾养胃、益精强志、和五脏、通血脉、聪耳明目、止烦、止渴、止泻；大米可提供丰富B族维生素；大米具有补中益气、健脾养胃、益精强志、和五脏、通血脉、聪耳明目、止烦、止渴、止泻的功效；米粥具有补脾、和胃、清肺功效。