

广式腊味煲仔饭培训学校

产品名称	广式腊味煲仔饭培训学校
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

广式腊味煲仔饭培训学校

煲仔饭是一种以砂锅为主的特色快餐。煲仔饭的风味多达百余种，如腊味、冬菇滑鸡、豆豉排骨、猪肝、烧鸭、白切鸡等。其实煲仔饭也称瓦煲饭，瓦煲除了指一种盛器，还指一种烹饪方法，就是把淘好的米放入煲中，量好水量，加盖，把米饭煲至七成熟时加入配料，再转用慢火煲熟。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口，齿间留香，回味无穷。煲仔饭的传统品种主要有豆豉排骨饭、腊味饭、滑鸡饭、黄鳝饭、田鸡饭、咸鱼香肉饭等，**的要用丝苗香米，取其坚实细密晶莹，口感好、滋味浓又易被汤汁浸烂。一般而言，生米生菜一锅煮就，以豆豉排骨饭为例，洗米上锅，煮六七成熟时揭开盖子，加入调好味汁的生排骨，沿煲边淋入酱汁香油，微火焖至饭收水，起锅巴。起盖后加入香葱，铺上青绿油菜，如果是黄鳝或田鸡时间可短一些，若是牛肉还要再长一点，要注意的是饭菜要兼顾，这就是火候了。

【培训内容】

广式腊味煲仔饭、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

实操练习

1.备原材料，老师旁边检查指导

2.自己操作所有流程，制作出成品，老师旁边检查指导

3.学员自我思索制作重点环节，老师引导，熟透