

正规饭团培训班

产品名称	正规饭团培训班
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

食味源饭团充分挖掘谷类的营养，选用了丰富营养的各种香米以及五谷杂粮——有机米、泰国香米、紫米、黑糯米、白糯米、丝苗米、珍珠米、黑米、白米、高粱米、小米、玉米、粳米、糙米、花生米……精选后的米粒经过一定比例调配，成功制作出不同色、香、味的饭团。**简单操作，量化制作，饭团中富含蛋白质、脂肪、碳水化合物、VA、B族维生素、维生素E、纤维素、铁、锌、钙、氨基酸等营养元素。一般的米饭，当你咀嚼的时候，饭的香味出现了，但在吃完后味道则会散去。但当你吃完呦呦饭团的时候，你会发现，刚吃时无味，但咀嚼后慢慢发现香甜爽口，可谓入口爽滑、口齿留香而耐人寻味。

食味源餐饮培训学校一向以品质为先，味道为本为宗旨。专业的技术加上出色的味型在业界赢得稳固的地位。在这段时间里得到很多学员认同。我们有信心打造全城具实力，口碑好的培训基地。学员每天可进行反复实习，强化训练，令每位学员在短的时间里能掌握整个制作与技巧。

包子、馒头、花卷、烧麦是中国传统食品之一，价格便宜、实惠。

食味源饭团主要的制作材料是米饭配上生鱼片或者其他的食材制作而成，还可以根据个人喜好或者需求做成不同样式的饭团。饭团传统上对于饭团的印象就是在一团蓬松的白米饭中计入内馅或者烤鲑鱼，再以海苔将整个饭团满满地包裹起来。后在1970年代开始产生变化，饭团中包裹的内馅有了多种不同口味，外形也发生了很大的变化，让顾客的选择也变得多样化。并且，也深深受到了男女老少的喜爱。