

木桶蒸糯米饭培训

产品名称	木桶蒸糯米饭培训
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

木桶蒸糯米饭培训

糯米饭是贵州的一个特色早点，也是全贵州人和在贵州的外地人早餐的***，非常地好吃。糯米饭是由蒸熟的糯米，上面撒上油条碎末或油条块和肉末汤组合而成的。（有些人也喜欢吃甜的，就是把肉碎汤换成白糖）一般吃糯米饭时，会搭配蛋汤、豆浆、豆腐脑、牛奶。

制作的大概流程：1.新鲜的糯米在水里泡三个小时左右，放在铺纱布的蒸笼里或者木桶里蒸熟。在时间紧迫的情况下，可以把糯米用电饭锅（高压锅）直接煮熟，不用等待泡水的时间，但是毕竟没有炊起来的糯米饭香。

2.传统的肉汤是用三层肉（五花肉）切碎，香菇切碎，然后加水放在高压锅里，配上酒和盐，味精，生姜，茴香，压熟。

3.油条应该是重泡的，就是泡二次的油条。葱和虾米有些人要有些人不要，要*后放上去的。

长沙曾食坊是专业做餐饮技术培训，各地特色小吃培训，各地特色美食培训，师傅都是手把手教学，在教技术的同时都会提供配方，提供开店指导，让你学好技术能成功开店。

师傅一对一实际操作教学，*，包吃住，包配方，提供开店培训指导

专业特色小吃技术培训，一对一实际操作教学，开店指导，保证你全部学好技术能独立开店，长沙曾食坊真诚扶持创业，让打工仔，上班族，宝妈，失业者，特殊人群都能学到好的技术独立创业挣钱。

