

贵阳手抓糯米饭培训教学

产品名称	贵阳手抓糯米饭培训教学
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

贵阳手抓糯米饭培训教学

贵州人酷爱各种糯米饭，城里人尤其喜好将其作为早餐，出没在早间各个路口的大锅小灶边上一站，与摊主一通交待指点之后，塑料袋一裹，志得意满地拎着美味昂首去建设四化。贵州农村，则以布依族的五色糯米饭*具地域风情，几种特殊颜色大致取自嫩枫香叶、红树根、糯米花和紫草，其自身独特香味加上糯米蒸煮，号称“一家蒸饭，十里飘香”。

细细品来，糯米饭算是在贵州美食中*有“古早味”的早间美食，泛着金黄色酱油香的饭粒经过反复拿捏填料终成大器，不枉一番咽着口水的苦等。大师们一番眼花缭乱的挖、揉、捏、拌、裹，一气呵成，作品交付之后，食客一边暖手一边前行，即有市井味也富人情感。

长沙曾食坊糯米饭制作步骤

- 1.把糯米和籼米淘洗干净 比例大概是7比3.然后放入电饭煲中，一碗米加一碗半的水 不要放太多 一碗半足已 否则太稀了 当然也不要小于1比1.糯米用之前都要用水浸泡。
- 2.大概二十分钟的样子 饭大概就蒸好了，可是先让它蒙一会 然后在打开 往蒸好的饭里洒些盐，用勺子搅匀。得快点搅匀（糯米饭越凉就越粘 就不好搅匀了）盐不用放太多。
- 3.找一个干净的塑料袋，将拌好的糯米饭均匀的摊在塑料袋上，（提示：塑料袋大一点）。铺好饭以后，将准备好的油条榨菜 在中间铺成一条线，没有油条用新鲜的黄瓜切成条也可以

也可以放些肉片啊香肠、肉松。

4.*后一步，就是把塑料袋提起来把饭团卷拢就成，用手压一压，团一团。

【培训种类】

五彩糯米饭 甜糯米粉 咸糯米饭 咸鸭蛋糯米饭 腊肉糯米饭 腊肠糯米饭
土豆丝糯米饭 酸萝卜糯米饭 海带丝糯米饭 折耳根糯米饭等等

【学习内容】

理论学习：

技术讲解、原料认识、材料性质、物资采购、项目技术详细批解，包括原材料的选择，
采购，口味的变换、配比等。

示范讲解：

专业老师一对一的实战示范、老师实践操作中带领你回忆理论学习阶段中的开店的技术
，原材料的选择，采购，成本、预算。

开店指导：

流程讲解，包括店面选址、人员配备、物资采购等。

设备采购、店面装修设计、店面广告宣传、营销策略、终身技术升级、就业**、免费使用
曾食坊商标品牌。

