

石锅拌饭技术制作培训

产品名称	石锅拌饭技术制作培训
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

食味源石锅拌饭营养丰富且热量不高。尤其能吃到各种蔬菜，这正符合在全世界刮起的吃蔬菜和减肥的潮流。具有很好的营养价值。拌饭里蕴涵着“五行五脏五色”的原理。菠菜、芹菜、小南瓜、黄瓜、银杏等五行属木，利于肝脏。生牛肉片、辣椒酱、红萝卜五行属火，利于心脏。凉粉、蛋黄、核桃、松子等黄色食品五行属土，利于脾脏。萝卜、黄豆芽、栗子、蛋白是白色食品，五行属金，利于肺脏。

食味源餐饮学习公司支持先品尝后签约学习，每个项目都有的师傅进行一对一指导教学。您尝玩之后可以拿我们店做的食品和您在外面吃到的食品进行一下对比，不敢说肯定超越，至少不会比外面差。学习过程中从认识材料开始，怎么使用都一一讲解，避免让学员进入盲区，不然传出去也是砸我们自己的招牌。我们公司的宗旨就是：让您熟悉食材的食用，学到精湛的技术，掌握开店的技巧，成功创业做老板。

食味源石锅拌饭材料并不新奇特别，主要为米饭、肉类、鸡蛋，以及黄豆芽、蕈菇类。菜的种类采用当季较对味的季节蔬菜去调配即可，口感与风味都是很好的。石锅拌饭上桌后，可依个的口味酌量添加辣椒酱，食用前，则要用韩国的那种柄长匙浅的铁汤匙就着高温，将饭、菜、酱料全部搅拌均匀，搅拌的时候，石锅会发出滋滋的声响，饭、菜、酱料的味道也会随着热腾腾的蒸气飘散开来。