煲仔饭培训教学

产品名称	煲仔饭培训教学
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	暂无

产品详情

食味源煲仔饭的传统品种主要有豆豉排骨饭、腊味饭、板鸭饭、黄鳝饭、田鸡饭、牛肉饭等，广式煲仔饭的风味多达20余种。的要用香米，取其坚实细密晶莹，口感好、滋味浓又易被汤汁浸烂。区别于“ 砂锅 ”，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。

食味源具体培训内容：

（一）米的选择与处理 1、米的选用 2、米的前期处理 3、米和水的比例 4、注意事项

（二）肉材腌制和青菜的处理 1、肉材的选择 2、肉材的前期处理 3、常见的肉材腌制介绍（1）腊味类：腊肉、腊肠、腊鸭、腊鱼等（2）家畜肉类：猪、牛、羊肉等（3）家禽肉类：鸡、鸭、鹅肉等（4）水产肉类：淡水鱼、海产鱼

（三）煲仔饭火候的掌握技巧（只有掌握了火候，才能避免夹生和糊锅）；

（四）煲仔饭的金黄锅巴制作与处理技术；

（五）煲仔饭青菜的处理方法；

（六）煲仔饭鲜汁的配料与制作方法。

食味源凭借的厨师，的技能，的品牌，的教学，秉承诚信办学，包教包会，社会效益和经济效益并重，企业员工联盟者三赢的理念期待着您加入食味源创业致富的大家庭中。食味源自成立以来，坚持严谨教学 全方位指点学员，并提供无限期的技术咨询和升级，上百种小吃技术、30年厨师，手把手传授，结合自己亲手操作。