

学习盖码饭制作 盖码饭培训

产品名称	学习盖码饭制作 盖码饭培训
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

学习盖码饭制作 盖码饭培训

盖码饭即是盖浇饭。盖浇饭是在西周“八珍”之一“淳熬”的基础上发展而来的。《礼记注疏》中“淳熬”的作法是：“煎醢(hai，肉酱)加以陆稻上，沃之以膏。”醢是肉酱，陆稻是北方种植的黄米和小米，沃是浇的意思，膏即油脂。

全文大意是：将肉酱煎熬好以后，加在黄米(或小米)饭上，然后再浇上油脂，就成“淳熬”。到了隋唐，“淳熬”发展成“御黄王母饭”，烹制方法也有了新的改进。韦巨源《食单》记载：“编缕卵脂，盖饭表面，杂味。”这就是说，肉的形状已改变为丝，并且加上了鸡蛋等物，色形味都更加多采了。成为唐代“烧尾宴”上的食品之一。所有这些，都是如今“盖浇饭”的雏形。

长沙曾食坊为想小本创业的人士打造一个全新的创业平台！对想做盖码饭的创业者、小本创业、大学生创业、农民工致富等人群报名学习。长沙曾食坊小吃培训学校签定培训合同，学会为止，全程真实材料实践动手，核心技术无保留传授，中途不收取任何杂费，让每一位创业者学到满意的技术。

曾食坊盖码饭培训内容：

- 1.盖码饭的原料、
- 2.盖码饭配料选取、
- 3.盖码饭原料采购、
- 4.盖码饭如何制作、
- 5.盖码饭初步制作过程、
- 6.盖码饭制作方法和流程/实践学习制作工艺及流程、
- 7.复习制作技术，独立完成盖码饭的制作。

【上课时间】

不限制学习时间，随到随学，学会为止。一般3天左右，视个人情况而定。

【上课方式】

按照详细盖码饭培训标准的比例配方，老师一对一教学，学员亲自动手操作，反复练习，直到做出满意的口味为止，不限定学习时间和材料。