

特色炒板栗培训中心

产品名称	特色炒板栗培训中心
公司名称	新乡市卫滨区名食园餐饮服务中心
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	河南省新乡市卫滨区自由路南头向东拐88米路南锦绣花园东邻，新乡市名食园小吃培训学校
联系电话	18738353888

产品详情

炒板栗含有催化果糖、葡萄糖等营养素,可以双脚的脚力、健脾养胃、补肾强筋、活络血气;制成香蕉栗子豆奶,或将杜仲与栗子-

起煎茶饮用,可以消除疲劳、恢复体力,特别适合老人家饮用。挑选栗子时要以壳坚硬为准,一回后浸泡去壳,除去薄膜即可烹调。板栗中所含的丰富的不饱和脂肪酸和维生素、矿物质,能防治高血压、冠心病、动脉硬化、骨质疏等疾病,是抗衰老、延年益寿的滋补佳品;栗子味甘,性温,入脾、胃、经;具有养胃健脾,补肾强筋,活血止血之功效。培训内容:1.介绍炒板栗机器、设备的使用.购置;2.讲解炒板栗所用配料的作用及使用方法;3.板栗的选材及处理方法;4.炒板栗用料的调配;5.从原料到成品的制作的全过程实践操作;6.店面选址及经营管理技巧。

炒板栗是京津一带别具地方风味的传统小吃，也是具有悠久传统的美味。南宋时，陆游在《老学庵笔记》中曾记述这样一段动人的故事。他说：“故都(指北宋的汴京，即今开封)李和炒菜，名闻四方，他人百计效之，终不可及。”接着写道：“绍兴中，陈福公及钱上阁，出使虏庭，至燕山，忽有两人持炒栗各十裹来改……自赞曰：‘李和儿也。’挥涕而去。”据此可以推知，汴京的炒菜专家李和在外族入侵时家破业散，他的儿子带着炒栗的绝技流落燕山。他用献给故国使者的栗子，表达自己对统一祖国的热望。炒板栗是一道菜品，属于家常美食。主要原料有小栗子，主要配料有砂、糖、油，主要通过高温翻炒的方法制作而成。板栗可用于食品加工，烹调宴席和副食。板栗生食、炒食皆宜，糖炒板栗、拌烧子鸡，喷香味美，可磨粉，亦可制成多种菜肴、糕点、罐头食品等。板栗易贮藏保鲜，可延长市场供应时间。板栗多产于山坡地，国外称之为“健康食品”，属于健胃补肾、延年益寿的上等果品。板栗不仅含有大量淀粉，而且含有蛋白质，维生素等多种招牌营养素，素有“干果”的美称。

栗子原产我国，在古代被列为五果之一，常为贡品。栗子是一种香甜佳果，据记载公元前栗树在我国就已广有栽培，早为人民食用。天津甘栗产地集中在蓟县小港、小营等乡。其实北京、唐山、承德等地的山区，也生长大量栗树，所产栗子，品质特优，因为过去这些地区生产的栗子一直由天津口岸出口，故名天津甘栗（在日本，名为“天津板栗”），主要输往日本、澳大利亚、菲律宾、泰国、新加坡及港澳等地。栗子又名大栗、板栗、毛栗子，它是我国的特产。栗子可以生吃，也可以做成糕点、菜肴、煮粥等，而受消费者欢迎的是清甜爽口的糖炒栗子及栗子烧鸡或栗子烧肉。栗子，古称木菴子。从西安半坡

新石器时代遗址中，已发现有栗子的实物遗存，距今已有6000多年的采食历史。春秋战国时期，栽种栗子已很盛行。