

江西培训特色美食煲仔饭美食技术教学

产品名称	江西培训特色美食煲仔饭美食技术教学
公司名称	长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	长沙市雨花区时代阳光大道西600号红星厨师学校
联系电话	13135218825 13135218825

产品详情

项目介绍

煲仔饭是一种广东、广西的汉族特色美食，属于粤菜系。煲仔饭的风味多达百余种，如腊味、冬菇滑鸡、豆豉排骨、猪肝、烧鸭、白切鸡等。其实煲仔饭也称瓦煲饭，瓦煲除了指一种盛器，还指一种烹饪方法，就是把淘好的米放入煲中，量好水量，加盖，把米饭煲至七成熟时加入配料，再转用慢火煲熟。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，齿间留香，回味无穷。

吃煲仔饭时，记得尝尝饭焦的味道，又香又脆，怕热气的倒在汤里泡一会儿再吃一样可口。

培训对象

本项目适合打工一族、毕业学生，待业在家有创业意愿的人群。不论你有经验还是0基础，创富餐饮将手把手教会你zhengzong的煲仔饭技术，不管是学来创业还是给家人吃，都是不错的选择！

培训详情

培训内容

煲仔饭技术培训

课程安排

理论学习：

- 1.开店流程讲解，包括店面的选址、人员配备、物资采购等。
- 2.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。

3.店铺经营小技巧，轻松创造财富。

示范讲解：

1.专业老师一对一的实战示范，讲解技术。

2.老师实践操作中带领你回忆理论学习阶段中的开店的技巧，原材料的选择，采购，成本、预算。

自我实践：

1.备原材料，老师旁边检查指导。

2.自己操作所有流程，制作出成品，老师旁边检查指导。

3.学员自我思索，老师引导，熟透操作流程。

实操内容

1、煲仔饭的原料选购和前期处理。

2、套配料配菜的采购及前期处理。

3、煲仔饭的详细制作和火候掌握

4、所有项目师傅手把手教学，学员实操练习。

5、后期电话辅导，开店疑难问题解决。

培训方式

1、专业老师一对一的实战示范，讲解技术；

2、老师实践操作中引导学员回忆理论学习阶段所学知识，巩固所学。

3、学员从原材料到成品进行整套实际操作练习，老师在旁边耐心指导；

4、学员制作出成品后，老师对成品进行品评；

5、老师引导学员反复操作，熟练操作流程，直到独立完成做出跟师傅一样的产品。

培训时间

不限制学习时间,随到随学,包教包会,学会为止。一般3-5天左右，视个人情况而定。