

正宗潮汕砂锅粥技术配方

产品名称	正宗潮汕砂锅粥技术配方
公司名称	广州市广品餐饮企业管理有限公司
价格	1380.00/个
规格参数	培训方式:一对一 培训效果:包教包会
公司地址	广州市白云区西槎路99号骐利广场A505
联系电话	86-02029810570 13428866233

产品详情

正宗潮汕砂锅粥技术配方，广品专业砂锅粥培训，一对一教学，无保留传授！广品餐饮的砂锅粥技术是基于传统潮汕鱼粥的正宗工艺经过多年的开发和实践调整，最终形成一种操作简单，成本低廉，容易掌握，口味独特，鲜香无比，回味无穷的特色风味，真正做到了：投资小，见效快，风险低，利润高，收益稳的效果。您只需花1380元就可学会掌握并拥有如此精湛的技术，去哪里找那么好的机遇呢？！

砂锅粥技术是基于传统潮汕鱼粥的正宗工艺经过多年的开发和实践调整，最终形成一种操作简单，成本低廉，容易掌握，口味独特，鲜香无比，回味无穷的特色风味，并且设备投资只需区区几百元即可，真正做到了：投资小，见效快，风险低，利润高，收益稳的效果。

中国是世界文明古国，也是世界美食大国。而广东的潮汕砂锅粥则是中国粥史里的一块丰碑。粥，是我国传统主食之一，人们对食粥的历史可谓源远流长，在中国四千年有文字记载的历史中，粥的踪影伴随始终。关于粥的文字，最早见于周书：“黄帝始烹谷为粥。

吃粥还非常有益身心，可以减少热量的摄入，防止肥胖，有效抑制高血压、心脏病、糖尿病的发生。吃粥在我国已有数千年的历史。自古有春食荠菜粥、夏食绿豆粥、秋食莲藕粥、冬食腊八粥之说，颇有四时食补之道。喝粥可以清热解毒、解腥化腻、滋补身体，对于生活水平迅速提高，山珍海味食之无味的现代人来说，时不时喝一顿清淡美味、营养兼备的粥，更是一大享受。

潮州砂锅粥是专用砂锅煮出来的咸香粥，粥是主料，配料一般有河海鲜、禽类、蛇、蛙、龟等，此粥是一种近几年（公元2000后）新兴起的产业。潮州砂锅粥最早出现于深圳地区，目前遍及整个珠江三角洲地区。

广东的“潮州粥”向来颇有名气，潮州人不仅重视吃粥，而且连煮饭时也喜欢多放水，据说饭热后捞起饭粒留下米汤，这米汤可以作饭后饮料或其他用途，延续了慳省又讲营养的好习惯。潮州粥煲煮时间通常在20分钟左右，分为白粥和咸粥两大类。对于住家最大的一个好处，莫过于煲煮简单快捷。现在，就让我们边煮边进一步认识潮州粥吧。

不同的材料还有不同的功效，丰富的粥文化，粥知识，潮州砂锅粥，上下已有三千年历史了。它的最大特点是以海鲜风味见长，是粥中的一大分支。清光绪年间，黄云鹤编写的《粥谱》中记载，粥的品种多达247个，食粥之风源远流长，历久不衰。今天在蔚为大观的粥文化中，我们不得不提正在崛起的潮式砂锅粥。

潮州砂锅粥，表面上捧出来是一个或大或小的煲，但实质上细节处非常讲究。首先是器材，煲要选砂锅；第二是制法，吃时要现点现煲（而广式其它粥通常是早早熬好粥底的），煲粥时要不断搅拌，以免米粘锅底。第三是师傅，煲粥最难掌握的是火候和始终如一的完美口味，所以一个粥店最难得的是煲粥师傅的手艺。

公司名称：广州市广品餐饮企业管理有限公司

地址：广州市白云区西槎路99号骐利广场a505

联系方式：林小姐 13428866233