

学笼仔饭到广品专业笼仔饭培训包教会

产品名称	学笼仔饭到广品专业笼仔饭培训包教会
公司名称	广州市广品餐饮企业管理有限公司
价格	1680.00/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

学笼仔饭到广品专业笼仔饭培训包教会！笼仔饭的最大特点是香浓的饭里浸着浓浓的荷叶香，这是由于荷叶紧紧包裹着饭长时间蒸的缘故，当然并不仅仅如此。

荷叶笼仔饭的味道和煲仔饭很相似，香喷喷的，味道浓厚，有香菇鸡、腊味、卤味、海鲜饭等品种供人们选择。煲仔饭有厚厚的锅巴，用勺子一挖一挖地感觉蛮有趣，而荷叶笼仔饭就没有这么麻烦，浓香中飘着荷叶的淡淡清香。创作出荷香饭的灵感来自广东的传统食品糯米鸡。笼仔饭吃起来香，做起来也复杂，笼统说是要把饭先炒后蒸。

您还在看老板的脸色做事吗？还在拿只能勉强糊口的工资吗？还在对未来感到迷茫吗？来广品学餐饮，改变命运，自己做老板吧！广州广品笼仔饭培训，一对一教学，专业的广州笼仔饭做法及技术配方，包教会，没有基础不用担心，只要有兴趣、有信心，现场手把手操练教授。全部笼仔饭技术配方毫无保留传授！

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）笼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）笼仔饭的金黄锅巴制作与处理技术；

(五) 笼仔饭青菜的处理方法；

(六) 笼仔饭鲜汁的配料与制作方法。

学笼仔饭到广品专业笼仔饭培训包教会！具体品种有：香菇滑鸡笼仔饭、鼓汁排骨笼仔饭、荷香田鸡笼仔饭、酸辣鸡杂笼仔饭、鼓汁塘虱笼仔饭、榨菜肉丝笼仔饭、榨菜牛肉笼仔饭、榨菜鱼腩笼仔饭、蜜汁叉烧笼仔饭、脆皮烧鸭笼仔饭、香菇腊肉笼仔饭、腊鸭等各种笼仔饭的制作，各种青菜的处理和各种材料的腌制等全套技术和技巧，送例汤技术，学费只需1680元。

我们热忱欢迎您前来咨询、参观、学习。

地址：广州市白云区西槎路99号骐利广场a505

，电话13428866233 林小姐

官网：<http://www.gpcypx.com>