

长沙炒粉炒饭学习做法炒粉炒饭培训

产品名称	长沙炒粉炒饭学习做法炒粉炒饭培训
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

炒粉炒饭是现代美食与休闲文化的有机结合，也是西餐和中餐的完美结晶与中西文化的贴切展现。在制作时极富观赏力，简单的原料经过简单翻炒后，呈现出尽善尽美的炒饭，芳香四溢、散发光泽、色彩靓丽，米饭粒粒松散、晶莹剔透，是快餐中的佳品，其实，炒饭就是先煮好米饭，在炒锅中加各种各样的调料、菜肴，再加上一些特别的配菜炒出香甜可口、各得其所的花样混合饭菜。很受喜欢吃快餐人们的青睐。

真正要做到好吃美味的炒饭首先就要注意煮饭的技巧，不管你爱吃的是硬饭还是软饭，相信大家都知道好吃炒饭的排名靠前要素就是粒粒分明。要做到这点，就要从*初的煮饭功夫谈起，如果能把这一步做好，后面剩下的就是非常的简单。其实炒米粉就跟炒饭都是一样简单，基本上可以说是做法几乎一模一样的，所以只要学好炒饭的技术，就同样学会了炒米粉。

炒粉炒米饭培训内容：

- 1、酱汁的调料、配料
- 2、学习翻锅（抛锅）
- 3、调味，火候把握
- 4、食材选料

炒粉炒米饭培训方式：

由师傅手把手一对一教学，学员亲自动手操作，学员必须认真对待才能快速掌握技术要领，所谓功夫不负有心人。只要将基本功练习好，就能够很快掌握炒饭炒粉的技术。随到随学，学会为止。