

长沙学砂锅粥技术培训砂锅粥配方

产品名称	长沙学砂锅粥技术培训砂锅粥配方
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

煲粥还不简单吗:先将米淘好后,放下煲中煮熟就可以了.煲粥是我认为简单的一种烹饪方法了,不会做饭的人都可以简单做出来.在广东有一种很有名的粥品——潮汕砂锅粥.

潮汕砂锅粥它起源于潮汕地区,沿海一带海产品丰富,所以当地人连煮粥都是以海鱼为原材料的,其风格独树一帜,受到全国各地人们的喜爱,在全国都有着不少的砂锅粥店.潮汕砂锅粥大特点是以海鲜风味见长,是粥中的一大分支.

潮汕砂锅粥,粥如其名,就是用砂锅、生火明火煲粥,在粥成七分熟的样子的时候,加入海鲜原材料及相关配料煮制而成.对于潮汕砂锅粥的制作,选"煲"与选"米",都是必须要注意的.zhengzong的潮汕砂锅粥都是要现点现煲,完美把握火候的.对于煲粥难掌握的是火候和始终如一的完美口味,所以一个粥店难得的是煲粥师傅的手艺.

潮汕砂锅粥培训内容:

- 1、砂锅粥所用大米的选料、前期处理,各种调料的基本认识和比例搭配;
- 2、各种河海鲜、禽类、蛇、蛙、龟、鳖等的品质鉴别、加工方法、保管方法;
- 3、煮粥时正确的火力调控以及搅拌技巧;
- 4、各类食材放入锅内的时机;
- 5、不同粥类的烹饪时间控制
- 6、原料采购、存放、保鲜技术;
- 7、开店选址指导、店面装饰设计、开店促销方案等.