

学煲仔饭技术请找深圳创富餐饮小吃培训中心

产品名称	学煲仔饭技术请找深圳创富餐饮小吃培训中心
公司名称	深圳市创富餐饮管理有限公司
价格	1800.00/个
规格参数	
公司地址	深圳市宝安区石岩街道龙腾社区松白路2491号三楼南面（办公场所）
联系电话	0755-88863900 13713507312

产品详情

学煲仔饭技术请找深圳创富餐饮小吃培训中心！1371-350-7312 彭小姐

你还打工吗？还在拿少得可怜的工资吗？还在为以后的生活发愁吗？来这里学餐饮，自己做老板吧！创富一对一教学，包教会，没有基础不要紧，只要有兴趣、有信心，现场操作，手把手教学。保证毫无保留传授厨艺。

煲仔饭的特点：香飘几十米外，诱人食欲，散发的诱人煲仔饭烤味满街飘香，令路人闻香而来，煲仔饭有二个明显的特征，一是揭开盖子将调味汁浇在饭上的感觉，滋滋的响声堪称画龙点睛之笔，二是晶莹剔透的泰国米在光滑的煲底烧出的一层金黄锅巴，与普通锅巴不同的是，煲仔饭的锅巴，不但脆而且香味持久，实为一煲之精华。煲仔饭不但外观靓、味道好、能填饱肚子，更是投资少、操作简单、回本快的投资创业项目。其成本可高可低，可根据周边顾客的情况决定产品品种和售价，毛利通常可达60%至70%。煲仔饭店的投资，低者设备投资只需1千元，可实现低成本启动项目。当然，如果设备投资2万元，总投资3—5万元，就可以建成中等规模，日产1千份的煲仔饭店了。

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）煲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）煲仔饭的金黄锅巴制作与处理技术；（五）煲仔饭青菜的处理方法；

（六）煲仔饭鲜汁的配料与制作方法。本中心热忱欢迎您前来咨询、参观、学习。