

潮汕营养砂锅粥

产品名称	潮汕营养砂锅粥
公司名称	佛山市嘉肴餐饮管理有限公司
价格	1280.00/个
规格参数	品牌:佛山嘉肴 1:1
公司地址	佛山市禅城区张槎东鄱村永丰里1号第二层
联系电话	15813477168

产品详情

都说广东人喜欢喝粥，这种习惯不知缘于何因，可能广东属亚热带地区，在闷热干燥的天气中，有一碗软滑香绵的粥下肚，的确是特别的惬意。不过广东人那煲粥，也确实是十分精彩，不但品种繁多，还十分讲究火候。而熬粥用的米和各种配料的搭配，更是落足心思。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，在我国已有数千年的历史。潮州砂锅粥是一种近些年新兴起的产业，此粥最早出现于深圳地区，目前遍及整个珠江三角洲地区。据不完全统计目前已有几千家专门煮潮汕砂锅粥的店铺。目前逐渐风靡全国各地，在各地大中城市攻城掠街。是继川菜，湘菜过后新一轮餐饮投资热潮。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。潮汕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、鳖等，本中心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。

培训内容 课程安排 理论学习：

- 1.小吃技术详解，包括原材料的选择，采购，口味的变换、配比等。
 - 2.店铺经营小技巧，开店的选址，开店的流程，轻松创造财富。
 - 3.开店的设备采购。 示范讲解：
 - 1.专业老师手把手的实战示范，讲解技术。
 - 2.老师实践操作中带领你回忆理论学习阶段中的开店的技巧，原材料的选择，采购，成本、预算。
- 自我实践： 1.学员实践切配、清洗原材料，老师旁边检查指导。
- 2.自己操作所有流程，制作出成品，老师旁边检查指导。
 - 3.学员自我思索，老师引导，熟透操作流程。 实践操作
 - 1.选米，泡米的技巧及浸泡的时间（按天气温度）和方法。
 - 2.砂锅的选择，及砂锅的使用细节、注意事项。
 - 3.砂锅粥高汤的制作及掌握。
 - 4.砂锅粥各种原料的处理。
 - 5.各式砂锅粥煮粥的方法、火候的掌握、加料的顺序等技术。
- 学习时间 不限定学习时间，包教包会，学会为止，一般3-4天左右 技术培训：1280元

欢迎广大学员来电咨询，实地考察！ 免费咨询电话：400-1135-993 刘师傅:136-2271-7918
qq：231-0172-344 公司地址：广东省佛山市禅城区佛山大道北107号（南岳宾馆2楼）
实体店地址：广州市白云区嘉乐黄边村喜相逢酒家斜对面好嘉味醉鹅