

养生粥技术培训 正宗砂锅粥技术 特色营养早餐店

产品名称	养生粥技术培训 正宗砂锅粥技术 特色营养早餐店
公司名称	长沙蒸才食学餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	长沙市雨花区洞井街道中意一路908号城南汽配 大市场17栋2层
联系电话	0731-89917770,0731-89917771 15575941871

产品详情

咨询热线：1.5.5.7.5.9.4.1.8.7.1(微信同号)

咨询QQ：2.6.8.1.9.5.1.2.6.3 赵老师

培训内容：

实操课：广东粤式粥、情人玫瑰粥、猪肝鸡蛋粥、水果养颜粥、生滚猪肝粥、皮蛋瘦肉粥、西红柿鸡蛋粥、生菜牛肉粥、养肝明目、鸡丁肉粥、生滚鱼片粥、猪肉粥、补血紫米粥、花生意仁粥、营养八宝粥、糯米粥、各种海鲜粥等..

粥，又称稀饭，是我国传统的主食之一。食粥在我国已有数千年的历史。《周书》中即言“黄帝始烹谷为粥”。《礼记檀弓》上也有“食粥天下之达礼也”的记载。大文豪苏东坡食了黄豆提浆辅以无锡贡米熬煮的粥品后，诗兴大发，写下了“身心颠倒不自知，更知人间有真味”的诗句。诗人陆游留下的《食粥诗》云：“世人个个学长年，不谓长年在目前。我得宛立平易法，又见将食粥致神仙”。明代诗人张方贤写有《煮粥诗》，其中有一句话是说“莫言淡薄少滋味，淡薄之中滋味长”。说出了粥的那种淡而悠长的味道。

粥是中国人的较爱，粥只有立足中国才能拥有更深厚的土壤和更广阔的空间。

中国的每个家庭都喝粥，每一个人都喝粥，这是毋庸置疑的事实，正是因为有了这样一个社会基础，以粥为特色的中式餐饮市场才显示出了旺盛的生命力。在所有中式快餐中，粥作为一个永恒的主题，延续的时间较长，受欢迎的程度较高。尤其是随着生活节奏的加快、粥品品种的增加，越来越多的消费者都到外面喝粥，粥正由家庭食品变成餐饮店的旺售商品。

咨询热线：1.5.5.7.5.9.4.1.8.7.1(微信同号)

咨询QQ：2.6.8.1.9.5.1.2.6.3 赵老师

长沙蒸才食学网址：<http://www.zcsxpx.com>

公司地址：长沙市雨花区汽车南站过渡站旁（中意一路860号城南汽配大市场17栋2楼锅气食足餐厅旁）