

# 广式煲仔饭培训 煲仔饭的做法 腊味煲仔饭技术培训

产品名称	广式煲仔饭培训 煲仔饭的做法 腊味煲仔饭技术培训
公司名称	深圳市创富餐饮管理有限公司
价格	.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

广式煲仔饭培训 煲仔饭的做法 腊味煲仔饭技术培训，煲仔饭香飘几十米外，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。

我们培训的煲仔饭，米饭甘香、软滑、饭焦金黄甘脆；米、水、肉、菜、及出品时间定量化、标准化，从而简单方便地控制成本及核算利润，我们的煲仔饭能够把菜里面的营养成分做到最大可能的保留，而且营养搭配非常合理，能够做到色、香、味俱全。任何食品只有能够做到好吃有特色才有可能成功，而煲仔饭是当今饭品里做得最出色的，没有任何其它米饭能够像煲仔饭一样可口有特色，我们所传授的煲仔饭的特点是“一种融合的美味”，特制的米饭、美味的菜肴汤汁、香脆的锅巴进行一个完美的融合。

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

- 培训内容
- 1、煲仔饭前期的准备工艺及要点。
  - 2、煲仔饭火候的掌握及要点。
  - 3、各种馅料的搭配工艺及要点。
  - 4、煲仔饭鲜汁的配料与制作方法；
  - 5、煲仔饭青菜的处理方法
  - 6、培训煲仔饭肉料的腌制手法；
  - 7、为开店学员提供市场调查，店面选址，装修，经营技巧等。

煲仔饭香飘几十米外，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。