

炒饭的做法炒米线的专业制作口味的炒制

产品名称	炒饭的做法炒米线的专业制作口味的炒制
公司名称	云南成飞餐饮管理有限公司
价格	1.00/个
规格参数	
公司地址	云南省昆明市五华区大观商业城E1座8层813、815号（注册地址）
联系电话	13629493800

产品详情

咨询人：邹老师

电话:135-2944-2600（微信同号）

咨询QQ:2323-584-580

公司地址：云南省昆明市五华区大观商业城E1座8层813、815号

炒饭炒面炒米线炒饵块做法大全 炒饭专业技术指导 核心技术培训

铁板炒饭因粒粒松散、碎金闪烁、鲜美可口而著称，辅以火腿、虾仁、鸡蛋加上独特的工艺配料，绝对是快餐饮食中的佳品。品种多样：有泡椒牛肉铁板饭、辣子鸡丁铁板饭、酸辣鸭杂铁板饭、香辣鳝片铁板饭、熏肉萝卜干铁板饭、鸭块薯仔铁板饭、铁板牛肉面等。

据说，隋炀帝巡游江都（今扬州）时，把他喜欢吃的“碎金饭”（鸡蛋炒饭）传入扬州；也有学者认为，扬州炒饭原本出自民间老百姓之手。

扬州炒饭:据考，早在春秋时期，航行在扬州古运河邗沟上的船民，就开始食用鸡蛋炒饭。旧时扬州，午饭如有剩饭，到做晚饭时，打一两个鸡蛋，加上葱花等调味品，和剩饭炒一炒，做成蛋炒饭。

明代，扬州民间厨师在炒饭中增加配料，形成了扬州炒饭的雏型。

清嘉庆年间，扬州太守伊秉绶开始在葱油蛋炒饭的基础上，加入虾仁、瘦肉丁、火腿等，逐渐演变成多品种的什锦蛋炒饭，其味道更加鲜美。

随后，通过赴海外经商谋生的华人，特别是扬州厨师，把扬州炒饭传遍世界各地

成飞小吃培训中心隶属于上海小吃培训网，是一家食品研究与技术开发、餐饮项目联盟、餐饮咨询与策划服务为一体的综合性餐饮发展餐饮连锁，以倡导"传统与时尚，美味与健康"的饮食新文化为己任，秉承"诚信、创新、专业、务实"的经营理念，专心致力于饮食文化

的传播与推广。

昆明成飞小吃培训：欢迎您实地考察，先品尝满意后再学习，学习后三年技术免费升级。昆明餐饮管理有限公司诚欢迎您的到来!