

湖南煲仔饭培训 正宗煲仔饭学习 煲仔饭培训学校

产品名称	湖南煲仔饭培训 正宗煲仔饭学习 煲仔饭培训学校
公司名称	长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	长沙市雨花区时代阳光大道西600号红星厨师学校
联系电话	13135218825 13135218825

产品详情

湖南煲仔饭培训 正宗煲仔饭学习 煲仔饭培训学校【红星鹏飞煲仔饭·项目背景】煲仔饭曾经是广东的传统美食。其实，瓦煲除了指一种盛器，还指一种烹饪方法，就是把淘好的米放入煲中，量好水量，加盖，把米饭煲至七成熟时加入配料，再转用慢火煲熟。区别于“砂锅”，用瓦做成的“煲”，在火候控制方面比较灵活，煲出来的饭也较为香。食用煲仔饭，最不能放过的就是锅巴，粒粒清晰可见的丝苗米被光滑的煲底烧出了一层金黄色的锅巴，干香脆口，用勺子拨动煲口的锅巴，沿着煲把勺子深到煲底，可以轻易地将这个煲底的锅巴都剥了下来，在嘴里慢慢嚼动，齿间留香，回味无穷，与一般的锅巴不同的是，瓦煲的锅巴不但脆而且滋味悠长，还集中了整个煲的精华。【红星鹏飞煲仔饭·培训内容】一、煲仔饭类川味肥肠煲仔饭、鱼香肉丝煲仔饭、黑椒牛柳煲仔饭豉汁排骨煲仔饭、广式腊味煲仔饭、咸鱼茄子煲仔饭火爆腰花煲仔饭、香干回锅肉煲仔饭、牛肉滑蛋煲仔饭滑鸡冬菇煲仔饭、咖喱鸡块煲仔饭、干椒辣子鸡煲仔饭香辣牛肉煲仔饭、泡椒鳝鱼煲仔饭、田鸡窝蛋煲仔饭回锅牛肉煲仔饭、宫保鸡丁煲仔饭、酸菜鱼片煲仔饭、青椒肉丝煲仔饭、杭椒小炒肉煲仔饭、土豆牛肉煲仔饭二、辅助类酸豆角泡包菜例汤紫菜蛋汤番茄蛋汤【红星鹏飞煲仔饭·培训课程】1、大米的选择与泡制处理方法。2、煲仔饭的金黄锅巴制作与处理技巧。3、煲仔饭鲜汁的配料与制作方法。4、培训煲仔饭青菜的处理方法。5、培训煲仔饭肉料的腌制手法。

好消息：欢迎各位创业朋友前来报名，免学费，只收取报名费1888元，任意学习六个项目，告别打工，小本创业。[红星鹏飞] 提前预约1人学费可以两个人来学

财富热线:13135218825(随时恭候您的来电-可以加微信详情了解)

时代阳光大道西600号红星鹏飞学校

长沙小吃培训网址 <http://www.cshxpf.com/>

湖南小吃培训网址 <http://www.sxxcjm.com/>

特色小吃培训网址 <http://www.slf58.com>

想创业，找红星鹏飞

教学理念：诚信教学，保证品质，共创社会价值；全天候接受小班报名，滚动式开班，专业技师手把手教学。教学优势：1、专业技师手把手教学，2、免费提供开店指导3、终生免费技术升级

长沙红星鹏飞小吃培训技术学校，提前联系即可随到随学，常年招生！