

湖南正宗盖浇饭培训 特色盖浇饭培训

产品名称	湖南正宗盖浇饭培训 特色盖浇饭培训
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

湖南正宗盖浇饭培训 特色盖浇饭培训 盖浇饭之所以叫做盖浇饭，是指把烹煮好的菜肴盖在饭上，和饭一起食用，中国南方常在米饭上浇上菜和菜汁一起食用，称作盖浇饭。当今时代，生活节奏快，“时间就是金钱”是一句时髦的口号。繁重的家务劳动，将会影响人们的劳动效率与休息，快餐业由此迅速崛起。但是国外快餐业的发展又带来新的社会问题。如含脂肪酸过多，增加人的胆固醇，引起冠心病与动脉硬化。我国古代小吃就有“主副兼备、食用方便”的优点。今日的“盖浇饭”，是现代主副原料合为一体的小吃品种的开端。整体而言，盖浇饭算是一种快餐食品，它的特性有点类似美国的汉堡，是一种立即可食用的大众食物，对工作比较忙碌的人来说，它具备了快速、便利、美味、营养等优点，也深深影响了快节奏人们的生活，这点从发明盖浇饭后，盖浇饭种类累积愈来愈多中可见端倪。到今天，盖浇饭的历史足有百年之久，可说是累积了百年的料理，它的盛行，也反映了时代潮流中分秒必争的商业特性，未来，它将会继续流传下去。

培训内容

一：各种青菜的处理方法和肉料的食材处理，二：炒菜技巧及各种菜的制作方法，三：盖浇饭米饭的制作技巧，四：各种盖浇饭的制作方法与实践操作。花菇鸡翅盖浇饭平菇鸡丁盖浇饭麻婆豆腐盖浇饭木须柿子盖浇饭鱼香肉丝盖浇饭肉炒木耳盖浇饭肉炒蒜苔盖浇饭红烧排骨盖浇饭鱼香茄子盖浇饭地三鲜盖浇饭咖喱牛肉盖浇饭咸鱼鸡粒盖浇饭台湾卤肉盖浇饭豉汁排骨盖浇饭剁椒鸡腿盖浇饭番茄滑蛋盖浇饭红烧猪脚盖浇饭

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

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！