

# 湖南长沙黄焖鸡米饭培训 湖南长沙煲仔饭培训

产品名称	湖南长沙黄焖鸡米饭培训 湖南长沙煲仔饭培训
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韶山路口
联系电话	15674872431

## 产品详情

湖南长沙黄焖鸡米饭技术培训 湖南长沙煲仔饭技术培训

长沙正宗黄焖鸡米饭技术培训

正宗黄焖鸡米饭培训，正宗的黄焖鸡米饭培训哪里有，现在什么东西最火爆？生意最好？黄焖鸡米饭培训，黄焖鸡米饭技术流程配方，学习黄焖鸡米饭去哪里比较好比较正宗？餐饮业内有句话叫：“眼光是金，特色是宝”。虽然经营者进入的形式各有不同，但不管其背景如何，要想在餐饮行业中树起一面大旗，找到立足之地，找对特色项目永远是最关键的一步。所以，经营小餐馆时，不论是经营项目，还是经营方式，应尽量保持自身独有的风格和特色。

培训内容原汤黄焖鸡米饭、香辣黄焖鸡米饭、麻辣黄焖鸡米饭、咖喱味黄焖鸡米饭、黄焖酸菜鱼饭、黄焖排骨饭、黄焖猪手饭、黄焖牛杂饭、黄焖牛腩饭、黄焖老鸭饭、黄焖海鲜饭，配套精美泡菜，配套特色凉菜、紫菜汤、番茄蛋汤的制作 培训流程1. 食材（香料、调料、主料、辅料）的选取2. 容器的选择、处理3. 鸡汤的调制方法4. 鸡肉的处理烹制5. 原汤鸡煲的制作6. 不同口味鸡煲的制作7. 特色米饭的制作8. 配汤、配菜的制作搭配

湖南长沙煲仔饭技术培训

金黄的锅巴香味扑鼻，勾人食欲)

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。

## 培训详情

培训内容 鱼香肉丝煲仔饭 鱼香肉丝煲仔饭 香干肉丝煲仔饭 雪菜肉丝煲仔饭  
木耳肉片煲仔饭 茄子肉丝煲仔饭 西红柿炒蛋煲仔饭 香干回锅肉煲仔饭  
麻婆豆腐煲仔饭 青椒炒蛋煲仔饭 香干芹菜煲仔饭 香菇肉片煲仔饭  
莴笋肉片煲仔饭 宫保鸡丁煲仔饭 家常豆腐煲仔饭 杭椒小炒肉煲仔饭 等

## 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。
- 6.培训煲仔饭配菜方法及操作工艺流程。
- 7.培训煲仔饭生煲与熟煲技巧。
- 8.投资预算分析与经营管理.