

# 湖南有学做煲仔饭技术吗 正宗煲仔饭技术培训

产品名称	湖南有学做煲仔饭技术吗 正宗煲仔饭技术培训
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

湖南有学做煲仔饭技术吗 正宗煲仔饭技术培训

### 煲仔饭

煲仔饭也称瓦煲饭，是源于广东地区的特色美食，属于粤菜系。种类主要有腊味煲仔饭、香菇滑鸡、豆豉排骨煲仔饭、猪肝、烧鸭、白切鸡等。

通常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。

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口，齿间留香，回味无穷。吃煲仔饭时，记得尝尝饭焦的味道，又香又脆，怕热气的倒在汤里泡一会儿再吃一样可口。

培训品种：

爆炒肥肠、红烧鳝鱼、尖椒炒牛腩、爆炒牛蛙、孜然牛肉、香辣排骨、酸辣鱿鱼、野山椒牛肉、老干妈炒腰花、口味猪肝、酸辣鸡杂、唐人神香肠、香干回锅肉、青椒炒仔鸡、脆黄瓜皮炒肉、香煸四季豆、农家小炒肉、蒜苗炒肉、火腿肠炒黄瓜、长豆角炒肉、怡香茄子、藕片炒肉、外婆菜肉泥、酸豆角肉泥、青椒油渣、茄子豆角、芹菜香干、家常豆腐肉泥、西红柿炒蛋、青椒炒蛋

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。