

煲仔饭技术培训，包教会

产品名称	煲仔饭技术培训，包教会
公司名称	城阳区薛书桥快餐店
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	阳区重庆北路93号（汽车北站往北200米）
联系电话	15863078762

产品详情

煲仔饭技术培训，包教会

煲仔饭也称瓦煲饭，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，煲出来的饭也较为香口，齿间留香，回味无穷。

煲仔饭做法既简单又便捷，虽然分量不大，但吃起来既能有肉料，米饭中还带了肉香，确实能令人食欲大增。煲仔饭的传统品种主要有豆豉排骨饭、腊味饭、板鸭饭、黄鳝饭、田鸡饭、牛肉饭等，广式煲仔饭的风味多达20余种。正宗的要用香米，取其坚实细密晶莹，口感好、滋味浓又易被汤汁浸烂。

膳学派煲仔饭技术培训内容

- 1、煲仔饭的系统讲述；
- 2、煲仔饭原料的选购；
- 3、煲仔饭食材的预加；
- 4、煲仔饭味型确定；
- 5、煲仔饭系列味汁的调制；
- 6、煲仔饭加工的基本标准；
- 7、煲仔饭加工的工艺步骤；
- 8、煲仔饭的拌料方法；

9、煲仔饭系列调味的须知与运用；

10、煲仔饭菜品经营定价原则；

11、系列调味品及原料的货源渠道

膳学派教师手把手教课，学员亲手练习，现场操作培训，理论和实践结合，一对一传授技术，直到让学员踏实掌握每个技术的诀窍要点，包教包会。核心技术毫无保留。免费提供资料配方，让您回去就能独立开店经营。

膳学派餐饮小吃培训成立多年，主要以特色小吃培训、风味小吃、创业开店策划和指导于一天的综合餐饮小吃创业培训的专业机构，立足于细节，坚持创新，技术专业且务实的教学理念，致力于培训特色餐饮培训、特色小吃产品系列，秉承求实创新的核心教学思想培育每一位学员，深受各界人的好评和青睐。所以想了解更多信息，欢迎大家来学校参观试学！

膳学派问答为您解答：

问：我没基础一般多久能学会？

答：我们膳学派会按照多年的小吃培训经验做结合。就算您什么都不会都没关系，我们的老师会很细心的教您，具体多久学会还是要看个人接受能力，因为个人接受能力不同，所以学习的时间也不同，但我们是包教包会的。

问：学员在你们那学习小吃技术具体怎么学呢？

答：我们膳学派是以理论和实践相结合的方式教学，以实践操作为主，在我们这学习的每个学员每天都可以亲自动手实践操作，专科老师在旁边手把手指导，让学员领悟小吃技术的精髓要点，更快更精准的让每个学员掌握全套小吃技术。

膳学派培训优势：

优势：一次性学习全部技术配方

公司毫不保留一次性教学所有技术配方，没有任何后期费用。

优势：不控制原料设备

学习过程中不控制原料设备，直到学员学会为止。

有意向者请咨询膳学派孙老师，电话：137.0630.0386。

地址：青岛城阳区重庆北路93号