

山东煲仔饭培训 | 青岛煲仔饭技术培训

产品名称	山东煲仔饭培训 青岛煲仔饭技术培训
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

哪里可以学煲仔饭，正宗煲仔饭培训

很感谢您能点进来看到我的信息，请您给我同时也给自己一次机会花十秒钟时间联系我，保证不会让您失望的！

吃过煲仔饭的人可能都会觉得煲仔饭的米饭很好吃，那是因为砂锅边缘有很多米饭形成的锅巴，很多人都喜欢吃，非常香脆。比如腊味饭，晶莹剔透的米饭吸取了腊肉材料精华后，饱含汤汁的浓郁咸香，膳学派的煲仔饭区别于“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。膳学派教学培训的煲仔饭技术，用米十分讲究，一般选用丝苗米，因为这种米油润晶莹、米身修长、柔韧适中，米味浓郁。肥而不腻，温润可口，食用之后暖乎乎的，神清气爽，假如采用肥瘦相间的腊味肉，香味还更加浓郁。膳学派煲仔饭技术培训，广式煲仔饭培训内容 榨菜肉丝煲仔饭、蚝油牛肉煲仔饭、塘虱煲仔饭、咸鱼腊味煲仔饭、五花腩煲仔饭、牛腩煲仔饭、排骨煲仔饭、香菇滑鸡煲仔饭、黄鳝煲仔饭、腊鸭煲仔饭、田鸡煲仔饭、乳鸽煲仔饭、鹌鹑煲仔饭、窝蛋等,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。

瓦煲的锅巴不但脆而且滋味悠长，还集中了整个煲的精华。煮煲仔饭选米是关键环节，较好选择晚稻的瘦身米，由于瘦身米吸水性好，还可以吸收馅料和油的香味，让煮出来的煲仔饭散发出独特的饭香。除了选米以外，选用搭配的材料也将决定煲仔饭的口味。膳学派煲仔饭的米饭通常选用上等大米，经过慢火煲熟后散发着浓厚的米香，色泽油润晶莹、口感柔韧适中，而且充分吸收配菜的汤汁香味，让人食欲大增，唇齿留香。煲仔饭又叫砂锅饭，就是先将大米淘洗干净，然后拿去砂锅里面煲，当把米饭煲制七成熟的时候，再把不同的菜肴，拿去砂锅里小火煲熟即可。

米饭是中国人的主食，功夫煲仔，斯文慢火、不骄不躁、火到功成，膳学派煲仔之味香。八方来客，四面来宾、有空来吃膳学派煲仔饭。色泽金黄、干香脆口、滋味悠长、回味无穷，是城市时尚精英的较爱。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。让人食欲大增，唇齿留香。食用煲仔饭，较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，膳学派煲仔饭的用料灵活多样，可因时、因地而异，要把煲仔饭制作得好，要讲究火候，因为米的产地不同，新旧程度不一样，吸水量也有别。各种肉类的受热预热程度不一样。要把这些材料放在同一锅里煮，熟而不生不焦，保存营养成分和原味，就要识别各种用料的质地，严格掌握火候，做到火候恰到好处。