

苏州姑苏盖浇饭培训时间

产品名称	苏州姑苏盖浇饭培训时间
公司名称	苏州食尚部落餐饮管理服务有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	苏州市相城区采莲路徐图港地铁站2号出口2楼南面商铺
联系电话	13724535757

产品详情

苏州姑苏盖浇饭培训时间要几天？所谓盖浇饭，就是在大碗里，装好饭后，大厨将现炒的菜连菜带汁一起盖到饭上。流到饭上的菜汁味浓鲜香，让那些喜欢油泡饭的人格外钟爱。食为先盖浇饭培训过程先从选材开始到炒制的全过程，秘方的配制，味料的制作等等。都有专业的师傅手把手的现场培训每一位学员，要每位学员亲自动手制作，直到学会为止！

盖浇饭是一种古老的汉族小吃。属于西北甘肃地区叫法，东北叫烩饭，广东叫碟头饭，还有的地方只是叫咖喱土豆饭，咖喱鸡饭，麻婆豆腐饭，以此类推这样子，其实都是菜和饭放在一个盘子里吃，菜浇在饭上，由此称作盖浇饭。其特点饭菜结合、快而热。而风俗各别，如今的盖浇饭，各地作法不一，用料不同，所以也各有特色。现在的“盖浇饭”，是现代主副原料合为一体的小吃品种的开端。盖浇饭是一种立等可取、快速上桌的大众饮食，这对于工作比较忙碌的人群来说，它具备了快速、便利、营养、美味等优点，有利地帮助了快节奏生活的人们。

盖浇饭之所以叫做盖饭，是指把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。

苏州姑苏盖浇饭培训时间要几天？？想学正宗盖浇饭技术就来食为先，食为先盖浇饭培训让您花较少的学费，学到好的技术。食为先传授的秘制配方，口味独特，适合各地经营。食为先小吃培训中心都是由专业师傅进行手把手授课，学员亲自动手操作。师傅传授秘制配方，缴费后不再收取任何其他额外费用，学期不限制，学会为止！欢迎到食为先小吃培训中心考察学习！