

小吃培训学校 小吃培训 心厨餐饮培训中心

产品名称	小吃培训学校 小吃培训 心厨餐饮培训中心
公司名称	衢州市心厨餐饮管理有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	浙江省衢州市衢江区樟潭街道商锦路27号
联系电话	13305701479

产品详情

衢州市心厨餐饮管理有限公司一家专注于【餐饮美食交流学习】、【餐饮管理】、【餐饮菜式开发】的创新型餐饮管理企业，各类小吃培训，有上百种培训项目如：【面点培训】【西点培训】【小吃培训】【烧烤培训】【各大菜系培训】等等。小吃培训

心厨餐饮培训与您分享煲粥小窍门

- 1、浸泡：煮粥前先将米用冷水浸泡半小时，让米粒膨胀开。

这样做的好处：a、熬起粥来节省时间;b、搅动时会顺着一个方向转;c、熬出的粥酥、口感好。
- 2、开水下锅：大家的普遍共识都是冷水煮粥，小吃培训，而真正的行家里手却是用开水煮粥，为什么?你肯定有过冷水煮粥糊底的经验吧?开水下锅就不会有此现象，而且它比冷水熬粥更省时间。小吃培训
- 3、火候：先用大火煮开，再转文火即小火熬煮约30分钟。别小看火的大小转换，粥的香味由此而出!
- 4、搅拌：原来我们煮粥之所以间或搅拌，是为了怕粥糊底，现在没了冷水煮粥糊底的担忧，为什么还要搅呢?为了“出稠”，也就是让米粒颗颗饱满、粒粒酥稠。搅拌的技巧是：开水下锅时搅几下，盖上锅盖至文火熬20分钟时，开始不停地搅动，一直持续约10分钟，到呈酥稠状出锅为止。
- 5、点油：煮粥还要放油?是的，粥改文火后约10分钟时点入少许色拉油，你会发现不光成品粥色泽鲜亮，而且入口别样鲜滑。小吃培训
- 6、底、料分煮：大多数人煮粥时习惯将所有的东西一股脑全倒进锅里，百年老粥店可不这样做。粥底是粥底，料是料，分头煮的煮、焯的焯，最后再搁一块熬煮片刻，且超过10分钟。这样熬出的粥品清爽不浑浊，每样东西的味道都熬出来了又不串味。特别是辅料为肉类及海鲜时，更应粥底和辅料分开。

衢州市心厨餐饮管理有限公司一家专注于【餐饮美食交流学习】、【餐饮管理】、【餐饮菜式开发】的创新型餐饮管理企业，有上百种培训项目如：【面点培训】【西点培训】【小吃培训】【烧烤培训】【各大菜系培训】等等。小吃培训

心厨餐饮培训与您分享香料调料大全

1.十四香

配料：大料、花椒、桂皮、丁香、胡椒、陈皮、木香、、、茴香、良姜、、肉蔻、砂仁等十四种名贵天然香料。

用途：炒烧荤素、凉拌菜、汤类、腌制各种酱菜、肉制面食、风味食品等。小吃培训

2.十四香炖肉料

配料：花椒，茴香，良姜，大料，白蔻，丁香，桂皮，肉蔻，木香，陈皮，香叶，辣椒，干姜，。用途：将调料放入纱布，加，酱油，味精，炖牛，羊，猪，鸡，鸭，鱼，等各种肉类。

3.咖喱粉

配料：胡椒、、番椒、茴香、陈皮

用途：咖喱牛肉、鸡肉、土豆等

4.姜粉

配料：姜块，姜片，姜末

用途：本品适用于家庭，饭店用来炒，焖各种菜肴，也可用来调拌凉菜，腌制各种酱菜等。

5.烧烤料

配料：孜然，芝麻，辣椒，苏籽，味精，精盐

用途：本品适用于烧烤海鲜、牛、羊、鸡、鸭、鱼、火腿和其它飞禽走兽。小吃培训

6.花椒粉

配料：大红袍花椒，小吃培训学校，青棵麻椒 用途：本品适用于制作白肉，麻辣豆腐等各种熘炒菜，也可用制做腊味品，腌制食品，肉食品，等均可使用

7.美味椒盐

配料：花椒、芝麻、碘盐、味精、鸡精。

用途：用于腌渍、蘸食及油炸食品，选料考究、风味独特。

8.孜然粉

配料：新疆特产孜然

用途：用于烧烤各种具有新疆风味的食品，亦可制作各种小吃，风味独特，芳香宜人，祛胜除膻。

衢州市心厨餐饮管理有限公司一家专注于【餐饮美食交流学习】、【餐饮管理】、【餐饮菜式开发】的创新型餐饮管理企业，有上百种培训项目如：【面点培训】【西点培训】【小吃培训】【烧烤培训】【各大菜系培训】等等。

心厨餐饮培训与您分享餐饮发展

饮业是我国较早放的行业。国际知名餐饮企业的不断涌进，对我国餐饮业的经营理念、服务质量标准、文化氛围、饮食结构、从业人员素质要求等产生了深刻影响。可以预见，未来我国餐饮行业竞争局面激烈仍将维持。小吃培训

国内餐饮产业由于走出国门、跨国经营的企业还不多，中餐在海外发展的主要顾客群还是华人华侨，中餐也是当今世界华人经济的支柱行业之一。但由于中餐要求品种多，烹制工艺各异，季节变换对饮食产生不同要求，故中餐无麦当劳、肯德基那样标准化、工厂化，所以其“走出去”之路就显得步履艰难。

经历30余年的发展与市场竞争，我国餐饮业发展已经进入了投资主体多元化、经营业态多样化、经营模式连锁化和行业发展产业化的新阶段，行业的发展势头强劲。

餐饮作为服务业的重要组成部分，以其市场大、增长快、影响广、吸纳就业能力强的特点而广受重视，也是发达国家输出资本、品牌和文化的重要载体。各路金融资本和产业资本的介入，更是助长了这一趋势。

小吃培训学校-小吃培训-心厨餐饮培训中心由衢州市心厨餐饮管理有限公司提供。小吃培训学校-小吃培训-心厨餐饮培训中心是衢州市心厨餐饮管理有限公司（xinchu88.tz.1288.com）今年全新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：曾。