

南京煲仔饭培训机构

产品名称	南京煲仔饭培训机构
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

山东哪里有煲仔饭学，煲仔饭速成班

请您花十秒钟时间联系我，保证不会让您失望的！同时本校包吃包住，师傅一对一指导，学会为止！

煲仔饭也称瓦煲饭，是源于广东广州地区的特色美食，属于粤菜系。其实，瓦煲除了指一种盛器，还指一种烹饪办法，就是把淘好的米放入煲中，量好水量，加盖，把米饭煲至七老练时参加配料，再转用慢火煲熟。差异于“砂锅”，用瓦做成的“煲”，在火候操控方面比较灵敏，煲出来的饭也较为香。

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润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，能够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，耐人寻味，与一般的锅巴不同的是，瓦煲的锅巴不光脆并且味道悠长，还集中了整个煲的精华。

膳学派学院的煲仔饭培训种类主要有:腊味煲仔饭培训、香菇滑鸡培训、豆豉排骨煲仔饭培训、猪肝、烧鸭、白切鸡、腊味饭、滑鸡饭、黄鳝饭、田鸡饭、咸鱼香肉饭等煲仔饭培训。

交了学费能学会煲仔饭培训吗？

膳学派学院地址在哪？

在膳学派学院你能学到什么？

没基础没经验能不能学会？

膳学派学院煲仔饭培训优势

A、理论学习：

- 1、流程讲解，包括的选址、人员配备、物资采购等。
- 2、项目技术详细批解，包括原材料的选择，采购，口味的变换、配比等。
- 3、经营小技巧，轻松创造。

B、示范讲解：

- 1、专业老师一对一的实战示范，讲解技术。
- 2、老师实践操作中带领你回忆理论学习阶段中的开店的技巧，原材料的选择，采购，成本、预算。

C、自我实践：

- 1、自己操作所有流程，制作出成品，老师旁边检查指导。
- 2、学员自我思索，老师引导，熟透操作流程。

煲仔饭培训速成方法

学成后膳学派学院推荐就业吗？

想创业开店有没有相关指导？

基础差学不会怎么办？

现在报名有学费优惠吗？

更多疑问点击咨询

膳学派学院实力技术保障

品牌保障：30多年办学经验，全国连锁品牌。

实操实训：全程实操理论融入实践。

教学特色：上课时间灵活 小班教学 手把手指导。

师资雄厚：精技术 擅经营 重创新 专业教师队伍。

市场接轨：紧随时尚潮流，产品更新换代快。

开店指导：免费开店技术指导 and 成本核算知识。

为什么选择膳学派学院？

学习期间的原材料怎么算？

答：每一位学员在学习期间的所有原材料均由我们负责，您只需交学费即可，除了学费您无需再交任何其他费用。

你们的培训模式是怎样的？

答：实操与理论相结合，我们的每个课程在报名之后都会立即安排专业的及教学老师手把手亲自示范，虽会让学员亲手实际操作，反复实践，直到学员做出和老师差不多的口味即可。

报名之前能不能先品尝味道在学？

答：可以先品尝，满意后再学习。部分品种准备时间比较长，需提前预约。