

# 早餐粥技术培训，城阳营养粥培训

产品名称	早餐粥技术培训，城阳营养粥培训
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

### 早餐粥技术培训，城阳营养粥培训

膳学派粥作为一种半流质食品，既可调整肠胃，增进食欲，又有利于胃肠吸收，改善营养状况。粥，不但平常人可作餐用，而且对病者或病后体虚、慢性羸瘦之人亦可作调养治疗之用。食粥养生健美是古人所推崇的，他们认为食粥“既快美”，“又极柔腻”。粥品的制作，可根据不同的保健需求进行选料调制。砂锅粥是专用砂锅煮出来的咸香粥，粥是主料，配料一般有河海鲜、禽类、蔬菜等，相互搭配，多种类型可供选择。顾客选择喜欢的口味，即时兑料煲粥，慢火熬制，较好时间为客人奉上味道鲜美、营养滋补的砂锅粥。

怎么样在激烈的市场竞争中赢得自己的一份市场，一定要找新乡膳学派小吃培训学校夏老师，膳学派教学承诺，老师手把手教学，包教包会，学期不限，食宿免费，学员动手操作，学会为止，问题，怎样才能小本赚到钱呢，到新乡膳学派夏老师带您致富走向成功，新乡膳学派餐饮技术培训学校，河南餐饮较好品牌，重要通知，新乡市膳学派小吃培训学一送一，优惠多多。温馨提示：咨询老师，请将页面拉至右上方或者底部，有详细联系方式，加微信可查看各种现场教学视频

本套课程您学会之后，可以去美食小吃街、学校门口、商业步行街、夜市等地开店，当然你也可以购买一台小吃车做流动经营

### 课程简介

早餐粥的来源 粥的种类跟做法 凉拌菜的类别跟做法 熬制辣椒油 凉拌黄瓜的做法 卤菜类别与做法 卤汁的调制方法 香料的配比 注意事项

在腊八节用由多种食材熬制的粥。中国南宋文人周密撰《武林旧事》说：“用胡桃、松子、乳覃、柿、栗之类作粥，谓之腊八粥。八宝粥具有健脾养胃，消滞减肥，益气安神的功效。可作肥胖及神经衰弱者食疗之用，也可作为日常养生健美之食品。长沙早餐粥培训到哪里学

皮蛋瘦肉粥是广东省的一道汉族传统名菜。皮蛋瘦肉粥以切成小块的皮蛋及咸瘦肉为配料。不同地区的配料有所不同，有人会在进食前加上香油及葱花，也有加葱花或薄脆。另外，亦有从皮蛋瘦肉粥演变而成的皮蛋肉片粥，采用了新鲜的肉片，而不是腌过的咸瘦肉作配料。行内简称为称“皮蛋瘦”，又称为“有味粥”。皮蛋瘦肉粥因质地黏稠、口感顺滑、好消化而受老年人的喜爱。

## 学习内容

- 1、食材选择、辨别。
- 2、前期初加工、处理方法。
- 3、泡米的技巧及浸泡时间（按季节温度）和浸泡方法。
- 4、米、水、食材配比及熬制时间、方法。
- 5、各种辅料的配比。
- 6、泡菜制作方法的讲解。

## 学习品种

玉米粥、豆类粥、蔬菜粥、虾仁粥、白粥、皮蛋瘦肉粥、八宝粥、牛肉羹、黑米粥、薏米粥、滋补粥等等。