

特色煲仔饭培训 学习煲仔饭技术

产品名称	特色煲仔饭培训 学习煲仔饭技术
公司名称	长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	长沙市雨花区时代阳光大道西600号红星厨师学校
联系电话	13135218825 13135218825

产品详情

特色煲仔饭培训 学习煲仔饭技术

煲仔饭也称瓦煲饭，是源于广东地区的特色美食，属于粤菜系。

种类主要有腊味煲仔饭、香菇滑鸡、豆豉排骨煲仔饭、猪肝、烧鸭、白切鸡等。

通常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

我们的培训由专业老师全程陪同学员实际操作，包教包会,教会为止,提供终身的技术指导.老师现场演示--学员操作练习---开店所需设备介绍---实习操练---老师指导纠正---老师考核作品---介绍如何创业---利润分析.带您采购原材料，挑选调料，选购开店所需的设备.....全部手把手操作！

【特色煲仔饭培训内容】

- 1.技术讲解、原料认识、材料性质、物资采购等、
- 2项目技术详细批解
- 3原材料的选择，采购，口味的变换、配比等。
- 4专业老师手把手教学
- 5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
- 6原材料的选择，采购，成本、预算。

【特色煲仔饭培训课程安排】

- 1.讲述特色煲仔饭的发展史及基础知识。
- 2.讲解香辛料的作用及分类、选料、配比及加工。
- 3.特色煲仔饭的制作关键方法与核心程序。
- 4.各个品种的特色煲仔饭的制作方法 with 搭配技巧。
- 5.讲解特色煲仔饭的具体制作流程及操作方法;
- 6.设备器具采购途径、要求和使用方法。
- 7.投资预算分析及风险回避，经营的模式和管理方法。