

威海营养粥技术培训机构

产品名称	威海营养粥技术培训机构
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

威海营养粥技术培训机构

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！

容易实现的，那算不上梦想，轻言放弃的，那算不上诺言，要想成功，你得敢于挑战，飞机飞不上天，你永远安于平凡。有了梦想，才有美好的明天。欢迎来鲜天下考察学习小吃技术！

千百年来，粥一直为国人喜爱并百吃不厌。粥可调节胃口，增进食欲，补充身体需要的水分。它味道鲜美、润喉易食，营养丰富又易于消化，实在是养生保健的佳品。粥的妙不可言，在于它介于饭、菜和汤三者之间。有饭的饱腹之功，有菜的美味爽口，也不乏汤的营养。粥既适合做早餐，也适合做夜宵，因为，粥中的淀粉充分地与水结合，既提供热能，又不乏大量水分，极易消化。

培训项目

山楂开胃粥、米酒蛋花汤、苹果麦片粥、银耳莲子粥、香菇鸡丁粥、绿豆粥、黑米红枣粥、百合莲子粥、八宝粥、南瓜粥、皮蛋瘦肉粥、玉米粥

培训内容

- 1、食材原料的预处理
- 2、小料的配制
- 3、粥的熬制
- 4、制作的过程控制

上课时间

随到随学，一对一授课，上午8：30-12：00;下午2：30-5：00，免费提供食宿。

学早餐粥要多少钱?去哪里能学早餐早点技术?有很多做早餐生意的人们选择了合作一粥七天养生粥，这样就可以学习到这个品牌提供的各种早餐，早点技术，而且制作出来的味道非常的正宗，口感很是良好，让消费者十分的信赖。

我国粥文明在我国四千年有文字记载的前史中，粥的踪迹随同一直。关于粥的文字，较早见于周书：黄帝始烹谷为粥，我国的粥在四千年前主要为食用，2500年前始作药用，《史记》扁鹊仓公列传载有西汉名医淳于意(仓公)用“火齐粥”治齐王病；进入中古时期，粥的功用更是将“食用”、“药用”高度融合，进入了带有人文颜色的“摄生”层次。由此可见，粥与我国人的联系，正像粥自身相同，稠粘绵密，相濡以沫；粥作为一种传统食物，在我国人心中的位置更是超越了世界上任何一个民族。