

## 煲仔饭技术培训，实体一对一教学

产品名称	煲仔饭技术培训，实体一对一教学
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东省青岛市城阳区重庆北路93号（注册地址）
联系电话	13687676162

### 产品详情

广式煲仔饭的风味多达20余种。正宗的要用香米，取其坚实细密晶莹，口感好、滋味浓又易被汤汁浸烂。让人食欲大增，唇齿留香。食用煲仔饭，较不能放过的就是锅巴，吃过煲仔饭的人可能都会觉得煲仔饭的米饭很好吃，那是因为砂锅边缘有很多米饭形成的锅巴，很多人都喜欢吃，非常香脆。比如腊味饭，晶莹剔透的米饭吸取了腊肉材料精华后，饱含汤汁的浓郁咸香，青岛膳学派的煲仔饭区别于“砂锅”，用瓦做成的“煲”，在火候控制方面比较灵活，煲出来的饭也较为香。粒粒清晰可见的丝苗米被光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，可以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，回味无穷

### 青岛膳学派学习内容

冬菇滑鸡饭，黄鳝田鸡饭，剁泡椒排骨饭，梅菜肉饼饭，剁泡椒肥肠饭，豉汁排骨饭，黄花红枣蒸鸡饭，腊肉腊肠饭，咸鱼花腩煲仔饭，和味牛腩煲仔饭，蜜汁叉烧饭，油鸭煲仔饭，窝蛋牛肉煲仔饭，炸菜牛肉饭，凉瓜排骨饭。赠送：靓汤制作(两款)

## 青岛膳学派课程安排

较好步：师傅亲手操作并口头指导，学员边看、边听、边记、边学。

第二步：学员亲自操作，师傅旁边指导。

第三步：学员及师傅均认为掌握相关技术方可结业。

第四步：理论指导开店经验及相关注意事项。

第五步：提供学员所需采购设备及原料的供应市场。

## 膳学派具体培训内容

### (一)米的选择与处理

- 1、米的选用
- 2、米的前期处理
- 3、米和水的比例
- 4、注意事项

### (二)肉材腌制和青菜的处理?

- 1、肉材的选择
- 2、肉材的前期处理
- 3、常见的肉材腌制介绍

(1)腊味类：腊肉、腊肠、腊鸭、腊鱼等

(2)家畜肉类：猪、牛、羊肉等

(3)家禽肉类：鸡、鸭、鹅肉等

(4)水产肉类：淡水鱼、海产鱼

(三)煲仔饭火候的掌握技巧(只有掌握了火候，才能避免夹生和糊锅);

(四)煲仔饭的金黄锅巴制作与处理技术;

(五)煲仔饭青菜的处理方法;

(六)煲仔饭鲜汁的配料与制作方法。