

日照煲仔饭培训班，一对一指导

产品名称	日照煲仔饭培训班，一对一指导
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

盐城哪里有煲仔饭技术学

请花十秒钟时间联系我，绝不会让您失望！

项目简介：

煲仔饭的用料灵活多样，可因时、因地而异，要把煲仔饭制作得好，要讲究火候，因为米的产地不同，新旧程度不一样，吸水量也有别。各种肉类的受热预热程度不一样。要把这些材料放在同一锅里煮，熟而不生不焦，达到大限度保存营养成分和原味，就要识别各种用料的质地，严格掌握火候，做到火候恰到好处。煲仔饭现在深受大家喜爱，揭盖浇上调味汁的滋滋声，诱得人食指大动。煲底金黄酥脆的锅巴，更是一煲之精华。是都市时尚精英的爱。

对于上班族来说较痛苦的事情那就是找工作了，打从元宵节过完之后就到处找工作，每天都顶着大雨在外面东奔西跑，实在是累垮了。有时候皇天不负有心，经过几天的奔波可能找到一份适合自己的工作了，但是打工始终不如自己做老板，哪怕只学个小手艺慢慢从摆摊慢慢开始，来食为天我们为您分析策划怎么做老板，不论大小，较起码自由，辛苦点起码赚的钱都是自己的，值得!现在学习开店做一家成功的创业店来说是一个好的选择。煲仔饭技术培训哪里好？就成了人们关注的话题了。

成都短期煲仔饭技术培训中心，将为想从事煲仔饭人士以及创业者传授规范、专业的煲仔饭技术。新鲜美味、绿色健康、个性定制的煲仔饭食品也越来越受到人们的喜爱，中国的餐饮市场也随之成为未来具有潜力的行业之一，市场的“钱”景广阔告诉您一个千百年来让数千万人成功致富的秘诀：做老百姓每天都消费的，才是稳妥又赚钱的！

煲仔饭培训内容

- 1、煲仔饭的系统讲述；
- 2、煲仔饭原料的选购；
- 3、煲仔饭食材的预加工；
- 4、煲仔饭味型确定；
- 5、煲仔饭系列秘制酱油的调制；
- 6、煲仔饭加工的基本标准；
- 7、煲仔饭加工的工艺步骤；
- 8、煲仔饭的拌料方法；
- 9、煲仔饭系列调味的须知与运用；
- 10、煲仔饭菜品经营定价原则；

成都短期煲仔饭培训，吃煲仔饭不能放过的就是锅巴，色泽金黄、干香脆口、滋味悠长、回味无穷，是城市时尚精英的爱。成都短期专业餐饮培训推出正宗广式煲仔饭技术，吃煲仔饭，饭焦是重点，如何做到焦而不糊，考验的则是功夫技术到不到位。除了焦香味，煲仔饭秘制酱油本身的香味也是煲仔饭的一大特色，正宗的煲仔饭秘制酱油，香味浓厚，色泽黑亮，上面还要飘着一层秘制香油，此为煲仔饭上等酱油。

蜀味缘煲仔饭技术，米饭甘香、软滑、饭焦金黄甘脆；米、水、肉、菜、及出品时间定量化、标准化，从而简单方便地控制成本及核算利润，蜀味缘煲仔饭培训能够把菜里面的营养成分做到大可能的保留，而且营养搭配非常合理，能够做到色、香、味俱全。任何食品只有能够做到好吃有特色才有可能成功，而煲仔饭是当今饭品里做得出色的，没有任何其它米饭能够像煲仔饭一样可口有特色。