

长沙砂锅粥技术培训 砂锅粥配方培训

产品名称	长沙砂锅粥技术培训 砂锅粥配方培训
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

长沙砂锅粥技术培训 砂锅粥配方培训

粥是中国老百姓喜欢的食品之一。粥的味道鲜美，营养丰富。喝粥既能滋养肠胃，又能滋润肌肤，既不会增加消化系统的负担，又不会导致身体肥胖。粥将成为现代人生活中不可缺少的一部分。煮粥的诀窍就在于原料的准备、食材料的搭配以及掌握好用量、火候。将不同的谷物与不同的蔬菜、肉食、海鲜、果品，按不同的时间、不同的季节，分成“五谷杂粮粥”、“美味鲜肉粥”、“营养菜粥”、“鲜香海鲜粥”、“百变果粥”各部分，调配出多种粥品。同时搭配家常小菜、花样主食、美味点心，不仅能丰富餐桌，而且还能满足客人的胃口，轻松地客人提供不同的营养需求。

砂锅粥培训品种

绿豆莲子粥 大麦陈皮粥 滋补杂粮粥 百合小米粥 百合绿豆糯米粥

杂米八宝粥 紫米粥 黑米红枣粥 黑米桂花粥 猪肉粥 芥菜粥 排骨粥

牛肉粥 黄鳝粥 皮蛋瘦肉粥 鱼片粥 水蟹粥 柴鱼花生粥 蛇粥

砂锅粥培训内容

1. 砂锅营养粥的配菜处理方法与技巧；
2. 各种营养粥的制作方法 with 调味；
3. 营养粥的各种味道配菜方式及技巧；
4. 各种调料的识别及采购信息；
5. 店面选址及经营管理技巧

