

# 日照石锅拌饭技术培训

产品名称	日照石锅拌饭技术培训
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

济宁哪里可以培训石锅拌饭技术

请花十秒钟时间联系我，绝不会让您失望！

在石锅锅内放入米饭及菜肴，再烤到锅底有一层锅巴，喷香诱人，石锅拌饭又称为“石碗拌饭”，是韩国特有的米饭料理。它的发源地为韩国光州，后来演变为韩国的代表性食物。光州的石锅拌饭之所以名闻遐迩，是因为它曾经是朝鲜时代向中国进贡的菜肴。

石锅拌饭制作教学,石锅拌饭做法,餐饮培训

怎么做石锅拌饭,厨师培训,餐饮培训

培训内容

理论学习：1.开店流程讲解，包括店面的选址、人员配备、物资采购等。

2.项目技术详细批解，包括原材料的选择，采购，口味的变换、配比等。

3.店铺经营小技巧，轻松创造财富。

示范讲解：1.专业老师一对一的实战示范，讲解技术。

2.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，原材料的选择，采购，成本、预算。

自我实践：

1.备原材料，老师旁边检查指导。

2.自己操作所有流程，制作出成品，老师旁边检查指导。

3.学员自我思索，老师引导，熟透操作流程。

专业教师，操作指导，欢迎联系咨询！

膳学派餐饮培训学校，一直坚持：尽力做好自己，从不评价同行。我们没有什么奖牌奖杯，没有什么国际大厨，中国大厨，我们教的小吃技术，也不需要什么所谓的国际大厨。根据个人接收能力，不限制学习期限，学会为止！到我校培训的学员们吃住免费，包教包会，中途不再收任何费用。所有学员一对一的，手把手的实践操作培训，前期老师手把手教技术，后期学员实际操作由师傅指点，反复练习，直到您自己确定学会为止！本公司的每个师傅，每天都在不停的培训学员，技术越来越熟悉精炼，经验越来越老到丰富，足以教好每一位选择膳学派来学习的广大学员们。我们膳学派对餐饮配方精益求精，味道要求更加严格。欢迎来我校实际考察，品尝、参观、觉得心里踏实后签订合同，目前我们的学员遍布于（山西大同阳高天镇广灵灵丘浑源左云晋中太谷祁县平遥灵石寿阳昔阳和顺左权榆社阳泉平定盂县运城绛县夏县绛县稷山芮城临沂万荣闻喜垣曲平陆）。

石锅饭食用前，则要用韩国的那种柄长匙浅的铁汤匙就着高温，将饭、菜、酱料全部搅拌均匀，搅拌的时候，石锅会发出滋滋的声响，饭、菜、酱料的味道也会随着热气腾腾的蒸汽飘散开来。此时，石锅里的菜肴已呈现缤纷斑斓的色泽，在色香味俱全的情况下，往往饭还没入口，就已垂涎三尺。

石锅拌饭营养丰富且热量不高。尤其能吃到各种蔬菜，这正符合在全世界刮起的吃蔬菜和减肥的潮流。具有很好的营养价值。拌饭里蕴涵着“五行五脏五色”的原理。菠菜、芹菜、小南瓜、黄瓜、银杏等五行属木，利于肝脏。生牛肉片、辣椒酱、红萝卜五行属火，利于心脏。凉粉、蛋黄、核桃、松子等黄色食品五行属土，利于脾脏。萝卜、黄豆芽、栗子、蛋白是白色食品，五行属金，利于肺脏。较后，桔梗、海带、香菇等五行属水，这些黑色食品利于肾脏；大米中的赖氨酸含量极少，如不能从其他食物中得到补充，以在米为主食的对蛋白质的利用率就会降低，不仅影响儿童长个儿，也对成年的新陈代谢产生影响。细细品味时，特殊的锅巴香伴随着温和的小辣与淡淡的甜味在口中释放，口感与风味都是很好的。