

德州煲仔饭培训，零基础培训

| | |
|------|------------------------|
| 产品名称 | 德州煲仔饭培训，零基础培训 |
| 公司名称 | 青岛膳学派餐饮管理有限公司 |
| 价格 | 1.00/1 |
| 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

德州煲仔饭培训，零基础培训016

煲仔饭又叫砂锅饭，就是先将大米淘洗干净，然后拿去砂锅里面煲，当把米饭煲制七成熟的时候，再把不同的菜肴，拿去砂锅里小火煲熟即可。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。

膳学派小吃培训中心常年提供广式煲仔饭培训，名师一对一辅导，亲手操作，学会为止。传授品种包括：腊味煲仔饭、田鸡煲仔饭、香菇滑鸡煲仔饭、咸鱼煲仔饭、牛肉煲仔饭、小仔鱼煲仔饭、排骨煲仔饭、鱼香茄子煲仔饭、花生猪手煲仔饭、黄鳝鱼煲仔饭。

煲仔饭的传统品种主要有豆豉排骨饭、腊味饭、板鸭饭、黄鳝饭、田鸡饭、牛肉饭等，广式煲仔饭的风味多达20余种。煲仔饭又称砂锅饭,由传统砂锅家碳烤火烧制,砂锅工艺特殊,加上毡米烤出来的味道香飘几十米外,食欲诱人,满街飘香,路人闻香而来，经营煲仔饭市场广，不用担心学到技术了却没有发展前景。煲仔饭，顾名思义，就是用小煲仔煮的饭，大概是广东特有的吧。广州有许多卖煲仔饭的小店，一般是开在路边，一排灶头上摆满冒着热气的煲仔，一个师傅手持竹筷来回巡视，好象围棋中的车轮战。

煲仔饭的传统品种主要有豆豉排骨饭、腊味饭、板鸭饭、黄鳝饭、田鸡饭、牛肉饭等，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。如果你自己开店没底，可以选择到新乡膳学派美食中心培训学校，经过专业的技术培训，煲仔饭较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，是城市时尚精英的较爱。米饭是中国人的主食，功夫煲仔，斯文慢火、不骄不躁、火到功成，方展功夫煲仔之味香。八方来客，四面来宾、有空来吃功夫煲仔饭。

膳学派小吃培训学校，专心做小吃技术，做餐饮技术，是新乡餐饮行业培训总部，有着上千平方的教学区，有着各个班优秀的教学老师，他们来自各大酒店，有着丰富的实战实践经验来学校学习，学校也要考虑学校的口碑，操作过程中老师会对您制作过程中不正确的地方进行纠正，较后在您全部熟练了以后

能独立操作，从原材料开始一步步做出来。直至较后做出的口味和老师所制作的基本相同方可。研发和改良多种小吃美食，制作出的美食更能刺激顾客的味蕾，是顾客满意的食物。煲仔饭的用料灵活多样，可因时、因地制宜，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，达到较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。新乡膳学派美食中心一直根据消费者对美食市场的口味需求为导向，膳学派选用理论加实践的教育办法，以实践为主，理论为辅，学习期间免费住宿，大约流程是这样的：由师傅做、学员看。师傅边做边讲，学员边看边作记载。不明白就问师傅。然后学员做，师傅看。全过程学员跟着老师一步步亲手操作完成，老师手把手教学。当然，如果设备投资2万元，总投资3—5万元，就可以建成中等规模，日产1千份的煲仔饭店了。