

# 煲仔饭培训实操班 培训砂锅煲仔饭做法

产品名称	煲仔饭培训实操班 培训砂锅煲仔饭做法
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

### 煲仔饭培训实操班 培训砂锅煲仔饭做法

煲仔饭，广东的特色美食，煲仔饭较大的特色，一是那明晃晃的瓦煲，二是那金黄色泽的锅巴。只要购买到瓦煲学会控制火候就能做好煲仔饭。煲仔饭的锅巴，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。

煲仔饭的锅巴集合了整个煲仔饭的精华，不能错过的就是食用锅巴了。

学校活动：（所有项目学一样送一样，更多优惠套餐自由选择，名额有限，先报先得，提前预约一人学费可以两个人来学）。

#### 【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。

长沙红星鹏飞培训学校以品种、口味、质量、服务、技术永远争第1的宗旨，把事做好，让每一位学员、每一个创业者满意，我们支持并鼓励学员小本创业，免费提供理论指导开店。湖南长沙红星鹏飞专职老师，全程带领，实际动手操作的教学方式。