

正宗煲仔饭培训机构

产品名称	正宗煲仔饭培训机构
公司名称	长沙曾食坊食品研发有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	湖南省长沙市天心区刘家冲南路599号碧水春城17栋302房（注册地址）
联系电话	15974140853 15974140853

产品详情

不论是富翁还是平民，都不能抵挡小吃的，美味的小吃是所有人的爱！正是因为这样，小吃市场才会火爆，小吃经营才会有市场。如今想要投资小吃项目的朋友非常多，小编就带领大家一起分析一下这个行业。近年来，随着人口的流动，这些风味小吃加盟也走向了。民以食为天。别看这些小吃店规模不大，顾客却不少。投资小吃行业怎么样？一些市民吃惯了大鱼，偶尔吃吃这些各具风味的特色小吃，也别有一番滋味。对比大吃，2009年小吃占到餐饮总额的10-15%，也就是说，其经售额在1000亿左右。而就业人数却占到餐饮总人数20%以上，其发展态势甚至比大吃更快。

食为天联系人：唐老师

联系电话：18707499801 微信同号

优惠活动：一份学费学两个人

优惠尽在咨询哦！

单位名称：长沙曾氏食为天美食培训

单位地址：长沙天心区刘家冲南路599号碧水春城碧桂园3期17栋三楼曾氏食为天美食培训

郑重承诺：学会为止；随到随学；真正的手把手教学，学会为止；后期指导长期免费。

煲仔饭做法既简单又便捷，虽然分量不大，但吃起来既能有肉料，米饭中还带了肉香，确实能令人食欲大增。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。

煲仔饭课程内容

1：泡米/腌米

第一步，主要系统学习如何浸泡大米、以及腌制大米。这里重点学习掌握大米的浸泡时间、腌制方法、技巧等知识。

2：原料加工

第二步，主要系统学习如何加工处理腊肉、腊肠、腊鸭腿、田鸡、鸡肉、牛肉、排骨等食材。这里重点学习掌握每种食材的切制手法、技巧、以及肉类食材的腌制等知识。

3：高汤制作

第三步，主要系统学习如何使用猪大骨、鸡架、清水、天然香料等食材熬制高汤。这里重点学习掌握高汤的熬制时间、火候等知识。

4：卤水汁制作

第四步，主要系统学习如何使用高汤、耗油、鸡精、柱侯酱、卤水汁等食材调配卤水汁。这里重点学习掌握卤水汁的调配比例、技巧等知识。

5：砂锅煲饭

第五步，主要系统学习如何操作使用砂锅“煲饭”。这里重点学习掌握煲饭手法、技巧、时间、火候、配菜放制等知识。

对于现在越来越多渴望创业的人来说，一个盈利稳定，投资小的项目，是很多人都会选择的。酱板鸭是集这些优点于一身，因而，受到消费者的欢迎，深受消费者喜爱，想开家酱板鸭店，到我们食尚香来学习，能够充分保证你学到有用的东西，并且成功开业。