

山东可以学石锅拌饭技术

产品名称	山东可以学石锅拌饭技术
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

威海哪里可以学石锅拌饭技术

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

“石锅拌饭”又称“韩国拌饭”、“石碗拌饭”，是韩国以及中国东北地区黑龙江、吉林、辽宁特有的米饭料理。它的发源地为韩国全州，后来演变为韩国的代表性食物，在亚洲拥有高人气的顾客人群。石锅拌饭名闻遐迩，拌饭里蕴涵着“五行五脏五色”的原理。烹饪方式不难但有两种不同的做法。一种是将所有的食材统统放入石锅内摆漂亮，再将石锅拿到炉具上烤，烤到锅底有薄薄的一层锅巴就算大功告成；另一种则是事先将石锅烧烤至滚烫之后，再放入米饭及菜肴。

教学内容：

1. 石锅拌饭的系统讲述
2. 石锅拌饭原料的选购
3. 石锅拌饭食材的预加工
4. 石锅拌饭核心酱料的制作
5. 石锅拌饭加工的基本标准
6. 石锅拌饭加工的工艺步骤
7. 石锅拌饭经营定价原则
8. 系列调味品及原料的货源渠道

9. 经营选址与生意技巧，投资分析，经营管理

选择膳学派的理由:

- 1、我们是重庆地区正规、专业、大型的培训公司，学员可以实地考察，满意后再签约学习。
- 2、规模大，操作厨具多，保证学员个个都动手操作，让学员真正学到正宗名小吃技术。
- 3、一对一教学，知道学员学会为止，学习期间，材料公司免费提供，不让学员出一分钱。
- 4、在培训过程中，由专业师傅带领学员去调味品市场，餐饮器具市场对原材料和后厨设备进行的现场识别和购买要领的教学，让准备开店的学员在原材料和器具的采购无后顾之忧。
- 5、一次性收取技术培训费，不再收取其他费用。
- 6、对所有学员都提供开店，选址布局，装修等指导。
- 6、免费食宿，安全卫生。
- 7、3年内免费跟踪服务，为学员解决一切技术上的问题。
- 8、交通方便，无论车站还是市中心都有多条线路到公司。

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，石锅是陶做成的，厚重的黑色陶锅可直接拿到炉具烹煮，而且保温效果好。细嚼慢咽的人可安心享用，不用怕饭菜冷掉。石锅拌饭材料并不新奇特别，主要为米饭、肉类、鸡蛋，以及黄豆芽、菌菇类和各式野菜，菜的种类并无一定，采用当季较对味的季节时令蔬菜去调配即可。

我们膳学派一直致力于帮助投资创业者进行个体经营，传授核心技术，我们的配方独特，继承了正宗味道的同时，进行更深一步的特色改造，帮助创业者用独特美味的产品吸引顾客。来膳学派，不亏。青岛膳学派餐饮小吃培训学校秉持“先品尝，再决定学习”的诚信理念，以“理论加实际，实践操作为主，手把手教学，包教包会”为特色。

菜的种类并无一定，采用当季较对味的季节蔬菜去调配即可。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”又称“韩国拌饭”、“石碗拌饭”，韩国全州的石锅拌饭名闻遐迩，拌饭里蕴涵着“五行五脏五色”的原理。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，石锅是陶做成的，厚重的黑色陶锅可直接拿到炉具烹煮，而且保温效果好。细嚼慢咽的可安心享用，不用怕饭菜冷掉。石锅拌饭材料并不新奇特别，主要为米饭、肉类、鸡蛋，以及黄豆芽、菌菇类和各式野菜，菜的种类并无一定，采用当季较对味的季节时令蔬菜去调配即可。