

# 煲仔饭培训中心，现尝后学

产品名称	煲仔饭培训中心，现尝后学
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	.00/个
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

煲仔饭培训中心，现尝后学018

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。

膳学派煲仔饭培训中心

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、咖喱牛肉饭等，正宗的要用丝苗香米，取其坚实细密晶莹，口感好、滋味浓又易被汤汁浸烂。餐饮业在一个地方中所占的比例还在继续上升，同时也随着人们生活质量的提高，消费质量的提高，这些对餐饮业也是一个很大的助力，这些因素也就促进者煲仔饭行业热度增加和煲仔饭人才的短缺。学校为了更好的生存，想让大家学真本事，将来靠口碑相传给学校带来更好的生源，专业学校会毫不保留，并且真心实意的教大家真技术，请放心的来学校学习！相信你对餐饮行业的了解和认识也会更加深刻，在开店时也能得心应手。

煲仔饭的品种有很多：腊味煲仔饭、牛腩煲仔饭、红烧肉煲仔饭、炸酱煲仔饭、鱼香肉丝煲仔饭、青椒肉丝煲仔饭等等，如果你想学习的话，最好找个有经验的地方考察下，这样学习起来比较有效率，而且手艺也比较有点。

膳学派培训的煲仔饭，米饭甘香、软滑、饭焦金黄甘脆；米、水、肉、菜、及出品时间定量化、标准化，从而简单方便地控制成本及核算利润，我们的煲仔饭能够把菜里面的营养成分做到大可能的保留，而且营养搭配非常合理，能够做到色、香、味俱全。任何食品只有能够做到好吃有特色才有可能成功，而煲仔饭是当今饭品里做得出色的，没有任何其它米饭能够像煲仔饭一样可口有特色，我们所传授的煲仔

饭的特点是“一种融合的美味”。