

# 来南阳可以学到煲仔饭技术

产品名称	来南阳可以学到煲仔饭技术
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

来南阳可以学到煲仔饭技术

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

煲仔饭是广东地区特色传统名点。是以大米、广式腊肠、青菜、鸡蛋、色拉油、老抽、鲜味汁、白糖、香油等为原材料制作而成。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，除了选米以外，选用搭配的材料也将决定煲仔饭的口味。比如腊味饭，晶莹剔透的米饭吸取了腊肉材料精华后，饱含汤汁的浓郁咸香，肥而不腻，温润可口，食用之后暖乎乎的，神清气爽，假如采用肥瘦相间的腊味肉，香味还更加浓郁。煲仔饭做法既简单又便捷，具有补脾、和胃、清肺的功效。煲仔饭，用米十分讲究，一般选用丝苗米，因为这种米油润晶莹、米身修长、柔韧适中，米味浓郁。

膳学派具体培训内容：

（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。

正宗的煲仔饭要用香米，取其

坚实细密晶莹，口感好、滋味浓又易被汤汁浸烂。区别于“砂锅”，用瓦做成的“煲”，在火候控制方面比较灵活，煲出来的饭也较为香口。煮煲仔饭选米是关键环节，较好选择晚稻的瘦身米，由于瘦身米吸水性好，还可以吸收馅料和油的香味，让煮出来的煲仔饭散发出独特的饭香。

膳学派自成立以来，坚持严谨教学全方位指点学员，并提供无限期的技术咨询和升级，上百种小吃技术、30鲜年高级厨师，手把手传授，结合自己亲手操作。并成功的创业开店做老板.实现创业梦想.经营没有任何的约束限制，完全自由创业膳学派对你的承诺，在膳学派学习小吃技术，就是在一个强大后盾支撑下自由当老板。为什么学技术就到膳学派来。因为我们不仅教的味道好，而且教的技术完整，你不必担心花钱了学不到真手艺，膳学派诚信培训十多年，信誉一定没有问题，若你还是有所担心，可以直接到公司考察，考察了解，一切满意可以再签约学习。我们都知道创业较重要的一点就是找准项目，选择一个有前景的项目胜过百倍的努力。