

菏泽营养粥技术培训

产品名称	菏泽营养粥技术培训
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

菏泽营养粥技术培训

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

莲子粥制作原料包括粳米和莲子，粳米:可提高人体免疫功能，促进血液循环，其中含有的粗纤维分子，有助胃肠蠕动，对胃病、便秘等疗效很好;莲子:具有补脾、益肺、养心、安神、固肠等作用，另外，莲子含有丰富的蛋白质、碳水化合物、钾、钙、镁等营养元素，也具有降血压、滋养补虚等功效。

粥还包括了食疗药粥。营养粥它作为我国食粥的特色，集传统营养科学与烹饪科学于一体，营养粥对增进国民的健康发挥着更为重要的作用。它从“医食同源”、“药食同用”的观念出发，根据传统营养学的理论，以各种养生食疗食物为主，或适当佐以中药，并经过烹调加工而成的具有相应养生食疗效用的一类粥品，又属于药膳的一个组成部分。搭配银耳、百合、红豆、红枣、绿豆、桂圆等，形成多种不同样式。

膳学派培训内容:红枣银耳粥 营养八宝粥 皮蛋瘦肉粥 牛奶燕麦粥 小米南瓜粥 水果粥
西湖牛肉羹 香菇蔬菜粥 米酒汤圆粥 营养绿豆粥 红枣黑米粥 紫菜蛋花汤

自古以来，餐饮业一直是民生支柱产业之一，同时也是中小投资创业者发家致富的首选。粥是中国老百姓较喜欢的食品之一。粥的味道鲜美，营养丰富。喝粥既能滋养肠胃，又能滋润肌肤，既不会增加消化系统的负担，又不会导致身体肥胖。粥将成为现代人生活中不可缺少的一部分。膳学派餐饮将手把手教会你正宗的早餐养生粥技术，不管是学来创业还是给家人吃，都是不错的选择！

膳学派小吃培训餐饮培训学校，是一家专门从事小吃专业培训公司，凭借多年自身努力和良好的服务技术，为学员的创业盈利铺平了道路。我们拥有全国品种全、有特色、适合各地、各种人群的特色小吃项目，技术都来自于正宗的名小吃发源地，力争让每位创业者都能学到正宗的小吃口味，实现零风险经营。热门小吃项目：凉皮、米皮，擀面皮、麻辣烫，酸辣粉，鸡丁米线，肉夹馍，热干面，香辣面，东北朝鲜面，凉面，牛筋面，串串香，凉粉，冒菜，蒸饺饺子，鸭血豆腐汤，肠粉，麻辣粉，关东煮，炒粉炒面，土豆粉，涮牛肚，烤肉拌饭，千里香馄饨，黄焖鸡米饭，螺蛳粉，砂锅拌饭，木桶饭，鸡翅包饭，台湾卤肉饭，桂林米粉，鸡公煲，煲仔饭，沙县小吃，脆皮鸡拌饭，花甲粉，砂锅粉，鱼粉，啫啫鱼，砂锅等项目，现场操作培训，理论和实践结合，每一个步骤，细致教学，直到让学员踏实掌握每个技术的诀窍、每个步骤的要点，包教包会。

千百年来，粥一直为国人喜爱并百吃不厌。粥可调节胃口，增进食欲，补充身体需要的水分。它味道鲜美、润喉易食，营养丰富又易于消化，实在是养生保健的佳品。粥妙不可言，在于它介于饭、菜和汤三者之间。有饭的饱腹之功，有菜的美味爽口，也不乏汤的营养。粥既适合做早餐，也适合做夜宵，因为，粥中的淀粉充分地与水结合，既提供热能，又不乏大量水分，极易消化。

膳学派养生粥多种的系列让您有多种的选择，食之难忘，人气火爆，膳学派养生粥，堪称绝顶美食，让消费者饱享口福，美味养生，风靡市场，值得合作。吃粥又养生，天然更滋补，吃出快乐，坐享生活，人们追求店店火爆，生意超好，利润惊人，值得投资。绿色，美容养颜，老少皆宜，养生粥，在市场上相当的火热，前景广阔。越来越多的人开始消费粥类产品，消费数量有逐年上升趋势，为快餐型粥店的发展提供了机遇。相信粥类产品的消费将不断增长，粥店市场前景广阔。