

郑州饭团培训机构

产品名称	郑州饭团培训机构
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

郑州哪里有饭团培训机构

别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

在台湾，饭团是一种非常普遍的街坊美食，它价廉、美味，老少皆宜，妇孺皆知。要想开一家地道的，正宗的台湾饭团店，首先得找一家正规的培训学校。现在在深圳创富餐饮培训学校报名学习台湾饭团只需1680元，这里有专业的培训师，十多年的教学经验，传授正宗台湾饭团的配方制作工艺，原料米的配比，泡制时间，蒸制工艺和火后，卷皮的方法和油调制方法炸法，配菜的加工方法及调味料酱的配方，成功开店的人也是比较多的。

台湾饭团以营养丰富的内涵Q软弹性的口感，鲜美诱人的滋味，深得台湾及世界各地老百姓的喜爱，成为健康饮食中的精品!它恰到好处的营养搭配，满足了现代人对饮食健康、营养、时尚的追求。简单便携的设计，适合快节奏生活的用餐要求，精心筛选的用料，让品尝者体验无穷无尽的美味!

饭团的主要材料是米饭和生鱼片或者其他的食材制作而成，也可以根据个人喜好或者需求做成不同样式的饭团。饭团传统上对于饭团的印象就是在一团蓬松的白米饭中计入内馅或者烤鲑鱼，再用海苔将整个饭团满满地包裹起来。随着社会的发展，后来饭团延伸了很多新的种类，都广受人们的喜爱。

【饭团的培训内容】：

雪菜饭团、传统饭团、金玉饭团、榨菜肉山饭团、招牌饭团、老北京饭团、肉松饭团、火腿饭团、腊肠饭团、

- 1、系统讲解饭团基本知识;
- 2、饭团器具的认识;

3、饭团饭的煮法;

4、饭团醋的调法;

5、饭团常用酱料配方与制作方法;

理论学习：

1.技术讲解、原料认识、材料性质、物资采购等、.项目技术详细批解，包括原材料的选择，采购，口味的变换、配比等。

示范讲解：

1.专业老师手把手教学、

2.老师实践操作中带领你回忆理论学习阶段中的开店的技巧，原材料的选择，采购，成本、预算。