

# 德州煲仔饭技术培训学院

产品名称	德州煲仔饭技术培训学院
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

好吃的煲仔饭有两个不容忽视的特征，一是跟煲上桌的调味汁，揭开盖子浇在饭上，有滋滋的响声，此为画龙点睛之笔，看上去黑又亮，全看调汁师傅的手艺了；另一处是晶莹剔透的丝苗米被光滑的煲底烧出的一层金黄的锅巴，与普通锅巴不同的是不但脆而且滋味深长，实为一煲之精华，这不但取决于火候，还视乎煲仔本身的品质，好的煲仔里面是有一层光亮的釉底，如果布满砂眼则万万不行 还有，洗碗工也不能马虎，要用钢丝刷把上一锅的残留刷得一干二净才成。

手把手实操教学，无保留传授！您若想学到正宗的煲仔饭技术配方，请千万不要计较路途的远近，学费的高低。学到正宗的煲仔饭做法，掌握正宗的煲仔饭技术配方，学好回去真正能开店开业，这点付出很快就会赚回来的。但是，有时候付出不一定就有回报。所以选择一个正确的地方、正规的培训学校是很关键的，只有正宗正规的培训学校，您才能学到正宗的煲仔饭技术。膳学派餐饮专业煲仔饭培训中心是您的选择！

很多爱煲仔饭的人，可能都是爱着它的锅巴。加入所有材料和酱汁，当饭充分地渗入腊肉的丰腴，浓郁的酱汁又包裹着熟了的白米饭。一阵阵的香气铺面而来，你就知道，是你的煲仔饭做好了！

做得好的煲仔饭是有标准的，好吃的煲仔饭是这样子的！

- 1、首先关键的就是没有糊味，一煲完美的煲仔饭火候拿捏的恰到好处是先决条件。
- 2、其次是饭要有白米饭的香味，而非与菜汁混合后的香味。
- 3、每粒米完整、分明、通透，干身，不湿，不黏糊，入口柔韧，饭心软滑糯。
- 4、只有外层的米粒成了饭焦，薄薄一层，只有一粒米的厚度，呈金黄色泽，而非焦黑深黄。

5、锅底没有多余油份。

课程安排菜式：

广式腊味饭、冬菇滑鸡饭、豆豉排骨饭、鼓汁塘虱饭、榨菜肉丝饭、榨菜鱼腩饭、蜜汁叉烧饭，榨菜牛肉饭、烧鸭饭、黄鳝饭、田鸡饭、香肠饭等，

膳学派餐饮传授您正宗的广式煲仔饭技术，保证您学有所成，满载而归。

1.庞大的消费群体。衣食住行是人类基本的需求，食是每个人一日三餐必须的，没有人不需要吃东西，这是人类的大的消费需求之一。

2.的重复消费。这基本不需要什么解释了吧！

3.成本足可以够底，几百元几千元就可以摆个小摊开个小店，小本创业勤劳致富