

杂粮煎饼培训 心厨餐饮培训包教包会 杂粮煎饼培训中心

产品名称	杂粮煎饼培训 心厨餐饮培训包教包会 杂粮煎饼培训中心
公司名称	衢州市心厨餐饮管理有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	浙江省衢州市衢江区樟潭街道商锦路27号
联系电话	13305701479

产品详情

衢州市心厨餐饮管理有限公司一家专注于【餐饮美食交流学习】、【餐饮管理】、【餐饮菜式开发】的创新型餐饮管理企业，有上百种培训项目如：【面点培训】【西点培训】【小吃培训】【烧烤培训】【各大菜系培训】等等。杂粮煎饼培训

心厨餐饮培训与您分享

广东肠粉又一个热门早餐美食。广东经济开放之后，大量的人员涌入这块热土，从而肠粉就变成了几十万人都吃过的特色美食，近些年肠粉的口味也在不时的改良和提高，现在肠粉已经是很多外地人都喜欢吃的美食小吃了

课程内容 1选米

步，主要系统学习如何挑选大米。这里重点学习掌握选米方法、技巧、价格等知识。

2泡米

第二步，主要系统学习如何浸泡大米。这里重点学米的浸泡时间、贮存方法等知识。杂粮煎饼培训

3磨米浆

第三步，主要系统学习如何使用磨浆机，磨制米浆。这里重点学习掌握磨制手法、技巧等知识。

4调米浆

第四步，哪有杂粮煎饼培训，主要系统学习如何使用大米浆、生粉、红薯淀粉等食材，依照配方比例，调配肠粉专用米浆。

5酱汁

第五步，主要系统学习如何使用耗油、生抽、香油、芡水等食材制作肠粉酱汁。

6汤汁

第六步，主要系统学习如何使用猪肉、清水、盐、生抽等食材熬制肠粉汤汁。杂粮煎饼培训

7辣椒酱

第七步，主要系统学习如何使用泡椒、耗油、鸡精、大蒜、生姜、调和油等食材制作辣椒酱。

8蒸制

第八步，主要系统学习如何使用肠粉机蒸制肠粉、米粉、面条。这里重点学习掌握火候、打浆方法、配菜放制、蒸制时间、刮制手法、技巧等知识。

衢州市心厨餐饮管理有限公司一家专注于【餐饮美食交流学习】、【餐饮管理】、【餐饮菜式开发】的创新型餐饮管理企业，有上百种培训项目如：【面点培训】【西点培训】【小吃培训】【烧烤培训】【各大菜系培训】等等。杂粮煎饼培训

心厨餐饮培训与您分享

开什么小吃店

1质量：评价餐饮产品的质量，传统的办法是从色、香、味、形、质、器、营养方面判别。在餐馆的实践运作过程中，运营者必需认真看待顾客的评价，任何一种产品，只要得到顾客的认同与称誉，那才是真正的质量。“食无定味，适口者珍”是普通的道理。美味来小吃培训把每一种小吃味道做到。杂粮煎饼培训

开什么小吃店

2数量：这里所指的数量比拟是指菜肴的重量方面。重量是指每一份菜肴的大小或几，它既可用重量来表示，也可用容量来表示。如何开一家餐饮店，西餐菜品主要思索每一位顾客能否吃饱。在宴会菜单设计中，针对不同的顾客群体停止重量设计是一项重要内容。

衢州市心厨餐饮管理有限公司一家专注于【餐饮美食交流学习】、【餐饮管理】、【餐饮菜式开发】的创新型餐饮管理企业，有上百种培训项目如：【面点培训】【西点培训】【小吃培训】【烧烤培训】【各大菜系培训】等等。杂粮煎饼培训

心厨餐饮培训与您分享

百鸟朝凤（是一道传统湘菜，象征欢聚一堂，其乐融融）

做法：选一只肥嫩母鸡宰杀，去血褪尽鸡毛，除掉嘴壳、脚皮，从颈翅之间用刀划开一寸长左右的鸡皮，杂粮煎饼培训多少钱，取出食管、食袋、气管；再从处横开一寸半长左右的口子，杂粮煎饼培训，取出其余鸡内脏，清洗干净，这样，整个鸡的形体未遭破坏。杂粮煎饼培训

然后将整鸡用旺火蒸至鸡肉松软，再放入去壳的熟鸡蛋，续蒸20分钟左右，即从蒸笼取出蒸铺，倒出原汤于干净锅中，杂粮煎饼培训中心，将鸡翻身转入大海碗内，剔去姜片，原鸡汤烧开，加菜心、香菇、再沸时起锅盛入鸡碗内，撒上适量胡椒粉。至此，便成一道鸡身隆起，鸡蛋和白菜心浮现于整鸡周围的形同百鸟朝凤的美味佳肴。

杂粮煎饼培训-心厨餐饮培训包教包会-杂粮煎饼培训中心由衢州市心厨餐饮管理有限公司提供。衢州市心厨餐饮管理有限公司（www.qzxcxcp.com）位于浙江省衢州市衢江区樟潭街道商锦路27号。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前心厨餐饮培训在教育、培训中享有良好的声誉。心厨餐饮培训取得商盟认证，我们的服务和管理水平也达到了一个新的高度。心厨餐饮培训全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。