

娄底竹筒饭技术培训

产品名称	娄底竹筒饭技术培训
公司名称	长沙曾食坊食品研发有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	湖南省长沙市天心区刘家冲南路599号碧水春城17栋302房（注册地址）
联系电话	15974140853 15974140853

产品详情

，利用竹筒烹饪，已是历史久远。远的文字记载见于，北魏时期的贾思勰所著《齐民要术·炙法第八十》中，“筒炙”的菜，用肉馅敷在竹筒上用明火烘烤而成。

时至，云南的各少数民族仍保留竹筒烹饪的传统肴撰，这与“满山的翠竹根连根”，竹子取之不竭有关，又因竹筒菜清香秀气，故流传不衰。

竹筒饭风味独特，有多种口味，和米饭一样，用糯米香竹煮制的糯米饭，青翠的竹节里，香软可口，口感柔韧，糯米香气飘飘，融翠竹清香于一体，味道……

1. 粳米浸泡20分钟，糯米浸泡4小时
2. 腊肠切片，香菇洗净，切粒
3. 将泡过的粳米、糯米放入锅中，加水，水开后煮2分钟
4. 将煮过的米捞出，倒入盆中，放入玉米粒、豌豆、胡萝卜粒、腊肠片、香菇片拌匀
5. 竹筒洗净，将拌好的米放入竹筒中
6. 上锅蒸30分钟

烹饪技巧

- 1、各种食材可依据自己的喜好搭配
- 2、蒸制时间根据竹筒的大小来定

公司地址：湖南省长沙市天心区城市花园碧桂园17栋302号

师资力量：省烹饪名师手把手实操教学

培训周期：不限学习时间，学会为止，一般4-5天可掌握

正规专业的餐饮小吃培训学校，多年培训经验，传授各种小吃做法，技术配方不断升级，所有学员一对一、实践操作培训，前期老师手把手教，后期学员实际操作由老师指点，反复练习，我校按照口味本地化、操作标准化、小本创业化以及完善的后续服务标准，不限制学期