

# 宜春荷叶包饭技术培训

产品名称	宜春荷叶包饭技术培训
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

荷叶包饭技术长沙有培训班荷叶碧绿，宽大而圆，稍厚而质软，叶体遍布网状纤维梗脉。且富含维生素和荷叶碱，清凉解热，去淤止血，既可保鲜，又可食疗，是一种理想的天然食物包装品。从此，荷叶饭作为岭南名吃，一直久盛不衰，现在已被广州茶楼、酒家吸收为夏令星期美点，并传遍港、澳。

荷叶包饭的制作材料：

主料：鸡蛋150克，稻米150克，青豆100克，小米100克；

调料：番茄汁20克，白砂糖10克，盐2克；

荷叶包饭的做法：

1. 鸡蛋分开蛋白与蛋黄；
2. 蛋黄煎成蛋皮，煎成小块备用，青豆，粟米（小米）出水备用；
3. 烧热锅，下2汤匙油，炒热白饭，加调匀的调味汁料，炒匀，加入蛋黄块，青豆，粟米，再炒匀上碟备用；
4. 预备一个扫了油的深碟，倒出一半蛋白，放进微波炉内用，中火焖1分钟，取出碟子，加一份炒饭于中央，再倾剩余的蛋白覆盖着炒饭，再放进微波炉内，再用中火焖1分钟取出，撕去覆盖的保鲜纸。

学技能当然来长沙曾食坊，专业的餐饮小吃训练校园，配方绝不保留，学好即可开店，三年内技能可免费复学；现在一份膏火能够两个人来学。郑重许诺：包教包会；学会停止；随到随学；真正的手把手教学，后期技能指导长时间免费。具体请电话咨询！

长沙曾食坊餐饮小吃培训学校是一家专业为餐饮创业者提供技术培训、开店指导、后期经营发展等全方位服务的综合性餐饮发展企业。学校拥有一支的技术培训团队，培训场地明亮宽敞环境好，设备齐全。

所有培训项目均采用1对1教学模式，实践操作，包教包会，不限学习时间，学会为止。学校专业培训项目有传统特色小吃、地方风味小吃、甜点饮品、面点粉面、烧烤油炸、蒸菜炒菜等。