

湘西竹筒饭技术培训

| | |
|------|-------------------------------------|
| 产品名称 | 湘西竹筒饭技术培训 |
| 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

美食培训也就是为了更好地学技术，这归属于技术性项目投资，针对餐饮业而言，技术性的必要性超过服务项目，终究好的味儿才可以吸引住顾客，才可以让消费者甘心情愿地出钱包。因而，技术性便是刃口，针对技术性项目投资不可以过度节省，也不可以考虑到性价比高。如果有更强的技术性，要是花费在能担负范畴内那就需要挑选更强的。

竹筒饭，用山兰稻(一种旱稻)“粳米”配肉类食品为原材料，放入新鲜的粉竹或菠萝蜜割成的竹桶中，加适当的水，再用香蕉叶将竹桶口堵严，炭火中竹松烤糊就可以。竹筒饭的熬法颇具备野餐特性，即砍下一节竹桶，放进适当的山兰米和水，放到篝火中烧熟，当竹桶表面烧糊时，饭就熟透。割开竹桶，白米饭被竹膜所包，香软爽口，有香竹之芳香和白米饭之清香。就餐时划开竹桶取下饭，这就是知名的“竹筒香饭”。假如把瘦猪肉混以香糯米和适当食盐放入竹桶烤出香糯饭，异香扑鼻，是接待vip的宝贵美食类。

曾食坊竹筒饭实际操作学习培训

- 1、竹筒饭的系统软件叙述
- 2、竹筒饭原材料的购买
- 3、竹筒饭食物的初步加工
- 4、竹筒饭生产加工的基础规范
- 5、竹筒饭生产加工的加工工艺流程
- 6、系列产品调味料及原材料的一手货源方式

竹筒饭特性：米粒绵软，不仅有米香，又有竹香，清新爽口。因竹筒饭与众不同的口感、营养成分及其

便利性广受大家钟爱，全年度运营无淡旺季，经济效益显著由此可见。又可外卖送餐，饭店和外卖送餐对话框相辅相成，不管在大型商场、热闹商业街区、商业街、大中型办公楼区、住户工业区、农贸市场、加工厂院校两边、還是汽车站、客运站等处均合适运营。