

威海什么地方培训煲仔饭

产品名称	威海什么地方培训煲仔饭
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东省青岛市城阳区重庆北路93号（注册地址）
联系电话	13687676162

产品详情

煲仔饭是广东、广西的传统美食。广式煲仔饭的风味多达20余种，如腊味、冬菇滑鸡、豆豉排骨、香辣田鸡、香菇腊肉、榨菜鱼腩、豉汁塘虱、猪肝、烧鸭、等。其实煲仔饭也称瓦煲饭，瓦煲除了指一种盛器，还指一种烹饪方法，就是把淘好的米放入煲中，量好水量，加盖，把米饭煲至七成熟时加入配料，再转用慢火煲熟。用瓦做成的“煲”，在火候控制方面比较灵活，煲出来的饭也较为香口。

煲好的腊味煲仔饭，煮的过程十分重要。煮煲仔饭要将米洗净后渗泡一段时间，直到泡透米心。煮的过程中，关键是控制火候，火太猛，煲里的水容易溢出，带走了浮在水面的油，煮出的饭就没有滑的口感。其次，腊味很香，用料十足，满满地盖在香喷喷的米饭上，让人看不到“米饭真面目”。腊味通常都包括腊肠、腊肉、腊鸡、腊鸭等等，各取适量，放入煮好的煲仔饭里再煲一煲，上桌时再添一勺酱油，真是吃得又方便又美味。肥瘦相间的腊味香味特佳，腊鸭一点膻味都没有，吮指仍是意犹未尽。

煲仔饭的传统品种主要有豆豉排骨饭、腊味饭、滑鸡饭、黄鳝饭、田鸡饭、咸鱼香肉饭等，正宗的要用丝苗香米，取其坚实细密晶莹，口感好、滋味浓又易被汤汁浸烂。一般而言，生米生菜一锅煮就，以豆豉排骨饭为例，洗米上锅，煮六七成熟时揭开盖子，加入调好味汁的生排骨，沿煲边淋入酱汁香油，微火焖至饭收水，起锅巴。起盖后加入香葱，铺上青绿油菜。煲仔饭现在深受大家喜爱，揭盖浇上调味汁的滋滋声，诱人食指大动。煲底金黄酥脆的锅巴，更是一煲之精华。是都市时尚精英的较爱。

煲仔饭是源自台湾的佳肴之一，较开始出现在高档的中西餐厅。煲仔饭吃是在生米中加入香油和姜葱以猛火煮之，煮制过程中可以加入瘦肉，蔬菜，鲜肉，牛肉，排骨，腊味，田鸡等在一起烹饪，做法既简单又便捷，吃起来既有肉料，米饭中还带了肉味，令人食欲大增!

我们培训的煲仔饭，米饭甘香、软滑、饭焦金黄甘脆;特制的米饭、美味的菜肴汤汁、香脆的锅巴进行了一个完美的融合;揭开盖子将调味汁浇在饭上的感觉，滋滋的响声堪称画龙点睛之笔;晶莹剔透的米在光滑的煲底烧出的一层金黄锅巴，不但脆而且香味持久，实为一煲之精华。

膳学派课程内容：

- 1、教选购食材、厨具。
- 2、教如何泡米、腌米。
- 3、教煲汤、做酱汁。
- 4、教处理加工各类原材料。
- 5、教腌制各种肉类菜肴。
- 6、教如何掌握火候。
- 7、教如何放制各类配菜。
- 8、教如何起锅巴，上桌等。