

# 长沙木桶饭培训

|      |                                     |
|------|-------------------------------------|
| 产品名称 | 长沙木桶饭培训                             |
| 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

木桶饭的来历众说纷纭，但流传的是汉高帝五年(公元前二0二)，刘邦对项羽发动总攻，在垓下(今安徽固镇)把项羽军队团团包围。此时，楚军已兵疲粮尽，士气低落。夜间又听到汉军在四面唱起了楚歌，项羽大为吃惊，飞身上马，带领百骑突围，仅剩二十八人潜逃深山树林，身心疲惫的项羽，数日茶米未思奄奄一息，将士们看着心如刀绞，突发奇想，就用木头做成的木桶放入少许米粒加入烤肉烹调，顿时香味四溢，唤起了项羽食欲.....但后来由于觉得无颜再见江东父老，数日后横剑自刎而死。后来，爱将们因为怀念项羽，在每年用木桶饭加肉来纪念项羽。这种两千多年前古老的原生烹调的木桶饭流传至今，再经后人的加工改进，烹制出木桶饭盖肉，饭质软、营养高、易消化、健脾胃，食之无油腻而爽口，无荤腥而味美，使人食后齿颊留香，回味无穷，深受广大人民群众尤其是现代都市人的喜爱，实为中华古老餐饮文化一道亮丽的风景。

特色木桶饭技术培训班;木桶饭，是一个让麦当劳和肯德基这种老牌快餐品牌也感到无比胆寒的快餐。木桶饭集合了时下较流行的各类元素，如新奇、健康、美味、原生态、低碳生活等。木桶饭坐落的地方，犹如一块磁石，疯狂地吸引着周围的食客到自己店里面消费。

木桶饭之所以有这样的魅力，跟木桶饭本身的定位是分不开的。木桶饭起源自湘西一带，说起木桶饭，就不能不提下湘西的奇幻文化，传统的湘西居民，对养生保健非常注重，尤其对木器有着一种深深的崇拜，认为木器能够祛病消灾，延年益寿。因此举凡家里面的用具，都用木器，连吃饭也不例外。

曾食坊木桶饭实操培训：

- 1、木桶饭经营设备器具与经营模式;
- 2、各种肉类及青菜类原料处理方法;(刀功、抛锅等)
- 3、木桶饭各种菜的炒制技术;
- 4、木桶饭各种饭的特殊加工过程;

5、学员练习各种木桶饭的制作;

6、投资预算分析与经营管理方法。

按照木桶饭标准的比例配方，老师手把手教学，学员亲自动手操作，反复练习，直到做出学员满意的口味为止，不限定学习时间。

随着改革开放，湘西当地的居民出外谋生，逐渐将这种古老的餐饮方式带到了全国各地，这也是木桶饭的雏形。就目前来说，做木桶饭，利润还是非常可观的，一份木桶饭，十几块钱，人人都能消费得起，利润也是非常可观，如果你打算开家木桶饭店，就来我们食为先这里实地学习考察吧。