

长沙特色饭团培训

产品名称	长沙特色饭团培训
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

台湾饭团传承已久!广为流传起源于台湾有悠久的历史的中华文化---高山族。前期的高山族员就餐偏爱用不含毒性的枯叶裹糯米或糯粟，搓成可丽饼，有益于辛勤工作及猎捕时服食，以后不一样地区的族员根据各自喜好渐渐地报考报名参加参加花生米、豆制品、芋头、野货等裹皮，食之更美味可口。可丽饼文明礼仪，经台湾遍布世界各地，转化成营养丰富、美味可口，巧妙绝伦的人民大众食品行业。

饭团怎么做?饭团做法秘方?糯米晚上先浸泡好，接着工作压力煲里五分钟压熟。早上起来就需要是把糯米糕热烘烘就可以了，接着提升黑芝麻和少量盐，食用油，搅拌均匀预留。花生米放入塑料包装膜，用擀面棍碾碎，萝卜干和炸麻花也分别切碎。寿司卷帘铺好，上面放一张薄膜袋，把一般的米饭铺在上面，成方样子，中间依次刮平炸麻花碎，碎花生仁，萝卜碎和猪肉松，接着凭借寿司卷帘卷起来。卷好的可丽饼隔着薄膜袋，切条就可以了。

可丽饼训练类型

台湾饭团、腊肠饭团、脆饼可丽饼这种。

可丽饼训练项目详解

相关现如今越来越多盼望自己创业的人来讲，一个赢利稳定，投资小的项目，是很多人全是会挑选的。台湾饭团便是集这类优点于一身，因而，遭到顾客的欢迎，深受顾客偏爱，要想开家家台湾饭团店，到大家食之味来培训学习，能够灵活运用你学得合理的物件，并且获得成功开业。

可丽饼学习方法

依照台湾饭团规范的市场占有率秘方，教师1对1教育，学员事必躬亲操作过程，持续训练，直到做出学员比较满意的口味停止，不限定学习时间。

训练类型

鲜竹笋可丽饼 传统可丽饼 金镶可丽饼 香菇肉片可丽饼 招牌饭团 北京市可丽饼 猪肉松可丽饼
腊肠可丽饼 腊肠饭团

1、大师傅依照秘方单现场示范。

2、学员依照秘方单和大师傅的指导姿态开展台湾饭团生产加工：

(1)米的选材与处理

(2)可丽饼的生产制造

(3)各式各样裹皮的处理

(4)可丽饼的方法

食之味可丽饼训练内容

可丽饼秘方原料、各式各样口味可丽饼秘方原料、等权威专家重要全套专业能力秘方)培根肉可丽饼，招牌饭团，海菜猪肉松可丽饼，深海蓝鳍金枪鱼海苔饭团，黑椒牛柳紫米饭团，我国台湾香肠茶鸡蛋紫米饭团，川湘黑椒鸡块可丽饼，红豆馅芝麻可丽饼，青少年儿童蛋香可丽饼，乡村美景当季蔬菜可丽饼