

广州荔湾正宗煲仔饭培训，食为先餐饮学习

产品名称	广州荔湾正宗煲仔饭培训，食为先餐饮学习
公司名称	广州食为天餐饮管理服务有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	广州市白云区嘉禾街望岗德兴路111号412
联系电话	13724535757

产品详情

广州荔湾正宗煲仔饭培训来食为先小吃餐饮培训学校，食为先吃培训拥有十多年特色小吃培训经验，长期提供煲仔饭技术培训班，由专业技术老师亲手传授煲仔饭的做法，对于煲仔饭每一步的操作均由学员亲自实操，不限时学习直到学会为止。培训品种包含：广式腊味煲仔饭、香菇滑鸡煲仔饭、排骨煲仔饭等等。

煲仔饭属于粤菜系。煲仔饭的风味多达百余种，如腊味、冬菇滑鸡、豆豉排骨、猪肝、烧鸭、白切鸡等。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，齿间留香，回味无穷。

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，如果是黄鳝或田鸡时间可短一些，若是牛肉还要再长一点，要注意的是饭菜要兼顾，这就是火候了。

广州荔湾正宗煲仔饭培训找食为先培训班学习，食为先所有小吃技术全部一次性收费，老师手把手教。食为先的每一项技术都是准确比例配方、学员现场实际操作、名师手把手教、入学签保会合同、随到随学、学期不限，学会为止、技术免费升级、长期技术免费跟踪服务。食为先煲仔饭口味正宗，名师现场培训！欢迎考察，先品尝，口味好，再决定学习，不上当受骗。