

中山小榄学腊味煲仔饭食为先培训收费

产品名称	中山小榄学腊味煲仔饭食为先培训收费
公司名称	中山市食为先企业孵化器有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:食为先餐饮机构 项目:煲仔饭 时间:包学会为止
公司地址	中山市沙溪镇云汉路11号二楼(富华汽车站出口右走300米骏怡酒店)
联系电话	13728226457

产品详情

秋风起，食腊味，秋冬必吃的腊味煲仔饭是很多人的选择，广东人和香港人尤爱的腊肠、腊肉、板鸭，揭盖盖子，用勺子拌起来的瞬间，香气扑鼻，暖意中带着儿时记忆中珍存的的味道，令人充满幸福感。粒分明的米饭、焦黄酥脆的饭焦锅巴、浓浓粤味的配料，菜、肉、饭都齐了，冬天里来上这么热气腾腾的一锅，别提有多满足了。

中山小榄学腊味煲仔饭食为先培训收费，想学砂锅煲仔饭的地方,找食为先小吃创业教学煲仔饭品种包括：豉汁排骨煲仔饭、川味腊肉煲仔饭、香肠拼腊肠煲仔饭、广式腊肠煲仔饭、湘味牛腩煲仔饭、滑嫩牛柳煲仔饭、芋仔排骨煲仔饭、香菇滑鸡煲仔饭。食为先小吃机构手把手实操教学，学会为止，没有基础不要紧，只要有兴趣、有信心，现场动手操作，保证毫无保留传授厨艺。煲仔饭不但外观靓、味道好、能填饱肚子，更是投资少、操作简单、回本快的投资创业项目。其成本可高可低，可根据周边顾客的情况决定产品品种和售价，毛利通常可达60%至70%。

中山小榄学腊味煲仔饭食为先培训收费

找食为先餐饮实训教你做煲仔饭

- 1、大米的选择，制作煲仔饭选用的大米很重要；选用泰国香米、丝苗米或者晚稻的瘦身米较佳，这种米油润晶莹，米身修长，软韧适中，米味浓郁
- 2、手掌量水量，做煲仔饭用多少水，也是很关键的，用手掌测量水位，一般将手掌平放于大米面上，水位略微超出一掌则刚好
- 3、揭盖有要求，较好的方法就是从煲盖上边缘出去气来判断，一般出气的冒蒸汽呈直线上升即可

4、成锅巴的关键，砂锅关火后不开盖，在温暖的炉火上放1分钟，煲内的大米就会慢慢沉淀下来，趁着温度尚高容易形成锅巴时，再放上用小火烘半分钟。锅巴被烘干，成金黄焦香色，诱人锅巴就此出现

5、把握火候很关键，煲仔饭不易做，难在火候上，大火急攻易焦糊，小火慢熬煮易成粥，处理不当米饭更是夹生，正确的火候需大火与文火巧妙搭配

中山小榄食为先培训地址：

中山市小榄镇小榄大道北33号二楼（小榄车站出口左转100米逸米酒店二楼）

中山三乡食为先培训地址：

中山市三乡镇文昌东路1号2楼（通大百货公交站旁）

广东中山食为先小吃实训中心地址：

中山市沙溪镇云汉路11号二楼(富华汽车站出口右走300米骏怡酒店)