煲仔饭砂锅培训

产品名称	煲仔饭砂锅培训
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

煲仔饭也称瓦煲饭，是源于广东广州地区的特色美食，属于粤菜系。种类主要有腊味煲仔饭、香菇滑鸡、豆豉排骨煲仔饭、猪肝、烧鸭、白切鸡等。通常是现将锅中刷猪油，再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。吃煲仔饭时，记得尝尝饭焦的味道，又香又脆，把热气的饭倒在汤里泡一会儿再吃一样可口。

煲仔饭店投资费用低，而且运营成本小，而且工作环境无油烟困扰，环保卫生，无污染，而且种类多系列广， 不用做单一的煲仔饭生意，还可以在店铺里经营各种滋补汤品系列、营养粥系列、特色小吃系列、各种馄饨技术等，可以说是做到更全面，满足人们更多的消费需求。

煲仔饭技术培训内容：

1.煲仔饭原材料的认识和选用;

2.泡米的技巧及方法;

3.各色菜品的处理方式;

4.煲仔饭配菜方法及操作工艺流程;

5.煲仔饭的金黄锅巴煲制方法与技巧。

6.鲜汤的熬制技巧;

煲仔饭

煲仔饭做法既简单又便捷，虽然分量不大，但吃起来既能有肉料，米饭中还带了肉香，确实能令人食欲大增。煲仔饭的传统品种主要有豆豉排骨饭、腊味饭、板鸭饭、黄鳝饭、田鸡饭、牛肉饭等，广式煲仔

饭的风味多达20余种。正宗的要用香米，取其坚实细密晶莹，口感好、滋味浓又易被汤汁浸烂。

项目优势 1、技术源自岭南名师，确保正宗技术

2、名师指导，保障学员不走弯路，技术全面超越竞争对手

3、独特口味，符合大众消费习惯，极受市场欢迎，开一家火一家

4、提供实习机会，全力扶持初次创业者

长沙食为天培训中心，有专业老师，技术精湛，教学有方。学校环境优美，设备齐全，是你学习技术的场地。小吃是餐饮业中非常重要的一个行业，作为国人喜爱的美食，各色小吃总能吸引来众多消费者，为餐饮业的蓬展贡献了自己的力量。有数据统计，2017年全年餐饮收入预计在3.9万亿，这是非常的一个市场规模。当人们的经济水平和需求不断，小吃行业也随着逐年发展，渐渐拥有了越来越大的市场。