

北京竹筒饭学做学费大概-正宗传授核心

产品名称	北京竹筒饭学做学费大概-正宗传授核心
公司名称	北京亿佳品味轩餐饮管理有限公司
价格	41.00/件
规格参数	
公司地址	北京市朝阳区小红门路城环城创意园
联系电话	13263370818

产品详情

竹筒饭，用山兰稻(一种旱稻)“香米”配肉类为原料，放进新鲜的粉竹或山竹锯成的竹筒中，加适量的水，再用香蕉叶将竹筒口堵严，炭火中绿竹烤焦即可。竹筒饭的煮法颇具有野炊特点，即砍下一节竹筒，装进适量的山兰米和水，放在火堆中烤熟，当竹筒表层烧焦时，饭就熟了。劈开竹筒，米饭被竹膜所包，香软可口，有香竹之清香和米饭之芬芳。用餐时破开竹筒取出饭，这便是有名的“竹筒香饭”。如果把猪瘦肉混以香糯米和适量盐巴放进竹筒烤成香糯饭，异香扑鼻，是招待贵宾的珍贵美食品。

《教学模式》

先品尝试吃，感觉口味是否满意，教学技术配方，传授制作手法学习全套的技术。

每天9：00-17：00全天授课，随到随学，时间不限。学员自己操作实践，边学习边操作，包教会

讲解授课课程：

材料选择：

- 1、选竹节(竹子为一年的新竹，超过两年的就不要考虑了，新竹水分多耐烧，烧出来的糯米饭也香些)长度不要超过25厘米、直径6厘米左右的竹子，两头留长5厘米锯成单节，再在一头钻一小孔可大可小，一节长25厘米、直径6厘米、小孔1厘米椎闹裉残秤?分钟左右的时间装米，装好米后好能用苹果什么的把孔塞住，孔大就是密封性差些，一元硬币那么大也可)。
- 2、浸泡12小时以上的糯米。(建议浸泡前就将糯米洗一下，待浸泡一段时间，糯米膨胀后搅拌一下，使糯米吸水均匀些)。
- 3、配料：可根据个人喜好，添加一些香肠啊、咸肉啊、咸菜啊、什么的。可以事前把咸肉切成碎末，拌在糯米里，如肉粽子;也可以切成小块，适时适量放入。做法竹筒饭能否烧的香喷喷，加水多少和火候掌握是关键。

北京品味轩餐饮培训公司教学老师：张老师;学习项目套餐请咨询老师看到会回复您，谢谢!

北京品味轩餐饮培训教学地址：北京朝阳小红门桥城环城创意园