

大同的想学习凉拌菜技术 包教包会

产品名称	大同的想学习凉拌菜技术 包教包会
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东省青岛市城阳区重庆北路93号（注册地址）
联系电话	13687676162

产品详情

来青岛膳学派学习正宗的小吃技术 包教包会

现在越来越多的人选择了创业，却不知道选择什么创业项目，无与伦比小吃培训中心介绍，凉菜培训是您较好的选择!学凉菜作为一个低门槛，高稳定性，高利润，先进回流快的小吃培训项目越来越多的吸引着无数的创业者。我们是一对一的教学，讲解中药材药理药性！以你自己学会的时间为准，时间不限，我们的优势教会学员怎样进行原料采购，核心技术调料配置，各种产品的加工，半成品，成品的制作及核心技术提供，卤菜专业技术培训主要以实践为主，我们采用全透明的传授方法来培训的 每位学员都要亲自动手操作，从清水作起，一直要做到成品出而且口味一定要达到我们上货架卖的口味方回去。

膳学派正宗特色小吃常年招生：各种特色小吃类、早餐类

烧烤类、油炸类、砂锅类、面食类、火锅类、卤肉类、胡辣汤、羊肉汤、牛肉汤 酱香饼 豆腐脑、烧饼 油条 麻团 凉皮、麻辣烫、串串香、米皮、擀面皮、武汉热干面、重庆酸辣粉、米粉 肉夹馍、鸭血粉丝 土豆粉 千里香馄饨、煎饼果子、杂粮煎饼 鸡蛋灌饼 包子类、烤面筋、特色烤翅、烤鱼、碳锅鱼 石锅鱼、油炸棒棒鸡、油炸小吃 怪味鸡块 薯条 臭豆腐 狼牙土豆布袋馍

月亮馍、砂锅米线、砂锅土豆粉、砂锅面、兰州拉面、河南烩面、刀削面、板面 肠粉 馄饨 茄汁面 担担面 叫花鸡、烧鸡 各类冷饮、各类盖浇饭 冰糖葫芦、过桥米线、肉蟹煲 蒸饺 冒菜 各类干锅 炒菜凉菜 各类扣碗 学校等各类特色小吃培训；现在，我们只想把这么多年来积累的一身餐饮本领传授给新的餐饮创业者们。一对一、手把手教学，理论结合实践相结合，让学员轻松掌握调味工艺流程及配方设置要求和全系列产品的制作方法，确保学员学会之后能以的口味，独霸一方市场，成功开启创业之路。所有项目包学会。手把手教学，全程真材实料！

凉拌菜做法简单，品种多样，既可以当零食吃，也适合在餐桌上当做菜品。而经营凉拌菜也很灵活多样，既可以开个小店，也可以推个小吃车四处流动销售，非常适合小本创业者选择。

培训品种

学习凉拌：黄瓜、海带丝、腐竹、木耳、石花菜、金针菇、蕨菜、竹笋、藕片、花生米、鱼腥草、干张

、香干、素粉丝。

课程内容

- 1：学习凉拌菜秘制红油制作方法
- 2：学习凉拌菜秘制拌酱制作方法
- 3：学习如何处理凉拌菜菜品
- 4：学习凉拌菜各种菜品拌制方法
- 5：学习原材料和设备购买渠道

其实，想把凉拌菜做得好吃并不难，教你凉拌汁做法，拌啥凉菜都好吃，不会失手，酸甜微咸微辣的味道，能被大多数人所接受，让人吃得有滋有味，吃得一点也不剩，你也学会这道凉拌汁的做法，在家做凉拌菜不犯愁。

所需材料：植物油3-4汤匙、香油1汤匙、盐适量、香菜1棵、大蒜4瓣、小米辣2-3个、辣椒片1汤匙、芝麻半汤匙、白胡椒粉1茶匙、生抽1汤匙、白糖1汤匙、香醋2汤匙、

做法步骤：

- 1.准备好所需调料，不能吃辣的小米辣可以不用放，辣椒片的量，按个人口味增减，能吃辣的多放些，不能吃辣的少放一些。
- 2.把小米辣切成辣椒圈，香菜切小段，大蒜切末，放置10分钟，凉拌菜大蒜是不可缺少的调料，可以起到提味和杀菌的作用，把大蒜捣碎了以后，建议先放个10-15分钟，给它和空气充分的接触时间，有利于营养物质的生成。
- 3.取一耐热，厚一些的碗，薄的碗，受热后容易裂，加入辣椒片、芝麻、辣椒圈，白胡椒粉。蒜末不用放入，大蒜熟吃的抗菌效果远不及生吃大蒜。所以大蒜较好要生吃。
- 4.锅内加入植物油烧热，加热至冒烟，关火，将油温稍降低一些，将一半的油浇在碗内，用筷子搅匀，再淋入剩下另一半的油，搅拌均匀。
- 5.再加入蒜末，淋入1汤匙生抽、1汤匙白糖、2汤匙香醋，如果没有香醋，用米醋代替也可以，搅拌均匀。
- 6.淋入香油，撒上香菜末，拌匀，一碗凉拌汁就做好了，可以拌制各种凉拌菜了。

小贴士：一般植物油是生油，要经过炼制，加热至冒烟就可以了，这样就没有生油味了，炸辣椒片的油不能太热，掌握好油温，油温太热，容易把辣椒片炸焦了，炸出的辣椒油，没有香味，有苦味。

做餐饮味道较重要，其他的东​​西能骗，唯有吃的东​​西骗不了，我们膳学派支持先尝后学，味道满意在学习！膳学派是一家专业餐饮技术开发，饮食文化传播、宣传，拥有特色小吃培训室、早点早餐培训室、特色油炸培训室、烧烤系列培训室、卤肉卤菜培训室、凉菜培训室、砂锅培训室、特色炒菜培训室、中

华面点培训室、盖浇饭培训室、干锅培训室、卤鸡卤鸭培训室、传统扣碗培训室、营养粥培训室，我校以项目的多元化、课程的精品化、技术培训的人性化为总体目标，以专业的技术指导、良好的质量、贴心的服务为宗旨，全力打造中国餐饮技术师资优、技术佳、规模大的美食培训领航者。我们膳学派是对于初学者没有任何经验的学员，先从捏刀手势教起，先熟悉一下怎么切菜手势操作方便，具有安全性，学习的项目需要准备的材料辨认，清洗处理，调料的辨认，调料的配比度，调味料的属性，整个密料的操作流程，成品调味，内容搭配全部都有专业师傅手把手指导，做出一道让您满意的特色小吃是我们的服务宗旨。