

深圳松岗粤菜培训食为先实操培训

产品名称	深圳松岗粤菜培训食为先实操培训
公司名称	深圳市食大帅餐饮企业孵化器有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	深圳宝安区广深路363号快8连锁酒店四楼（沙井中心客运站）
联系电话	13728334257

产品详情

本套课程适合对粤菜感兴趣，有想开粤菜店的创业者报名学习。深圳松岗粤菜培训食为先实操培训，食为先开设粤菜培训,教学内容主要是学习菜式的制作方法、刀工学习、抛锅技巧等。本项目适合打工一族、毕业学生，待业在家有创业意愿的人群。不论你有经验还是0基础，食为先将手把手教会你正宗的粤菜技术，不管是学来创业还是给家人吃，都是不错的选择！

粤菜即广东菜，狭义指广州府菜，也就是一般指广州菜，是中国汉族四大菜系之一，发源于岭南，广义由广州菜、客家菜、潮州菜发展而成，以广州菜为代表，是起步较晚的菜系，但它影响深远，世界各地的中菜馆，多数是以粤菜为主，在世界各地粤菜与法国大餐齐名，国外的中餐基本上都是粤菜。因此有不少人，认为粤菜是海外中国的代表菜系。

以广州、潮州、东江三种地方菜为主体构成广东菜。三种地方菜互为补充，形成特色，配合四时更替。重于“色、香、清、鲜”并有“五滋”、“六味”之别，烹调技巧讲究，刀法作吻合，使粤菜丰富多彩，具有浓厚的南国风味。粤菜是当下热门项目，利润高，收益好，深受各类人群喜欢，市场空间大。门槛低，成本低，店面大小均可创业。无需任何经验，小班授课，手把手教学，学会为止，核心技术配方无保留教授。

随着社会文明的进步，经济文化的不断发展，人们生活水平的不断提高，吃饱已经无法满足大众的需求，大家对食物的要求越来越高，餐饮业作为第三产业在人类产业结构中日显其重要性，厨师们变成缔造美食的艺术家，创造美味的营养家。粤菜注重质和味，口味比较清淡，力求清中鲜、淡中求美。而且随季节时令的变化而变化，夏秋偏重清淡，冬春偏重浓郁，追求色、香、味、型。深圳松岗粤菜培训食为

先实操培训，食为先粤菜培训都会教你怎么样抛锅，切菜，配菜，炒菜，还有菜的技术配方都会教给你的，粤菜培训内容：

- 1、粤菜的原料选购和前期处理。
- 2、配料的采购及前期处理。
- 3、粤菜的详细制作和火候掌握
- 4、所有项目师傅手把手教学，学员实操练习。
- 5、后期电话辅导，开店疑难问题解决。