

镇江可以学习凉拌菜技术

产品名称	镇江可以学习凉拌菜技术
公司名称	城阳区薛书桥快餐店
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	阳区重庆北路93号（汽车北站往北200米）
联系电话	15863078762

产品详情

凉拌菜美食培训基

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

膳学派凉菜切配的主要原料大部分是熟料，因此这与热菜烹调方法有着截然的区别，它的主要特点是：选料精细、口味干香、脆嫩、爽口不腻，色泽艳丽，造形整齐美观，拼摆和谐悦目。在上餐次序上，冷菜通常都是放在较前面，起到点饥，开胃的作用。时下很多朋友去别人店里吃凉拌菜，看到店家生意很火爆，自己也从心里想学会这门凉拌菜制作技术，将来就算不打算开店，也可以做给自己吃。

膳学派凉拌菜培训学校

凉拌菜，民以食为天，餐饮行业一直是大众消费的主力，有很广阔的市场，加之餐饮行业进入门槛比较

低，所以很多人创业选择餐饮行业。凉拌菜，凉菜切配的主要原料大部分是熟料，因此这与热菜烹调方法有着截然的区别，它的主要特点是：选料精细、口味干香、脆嫩、爽口不腻，色泽艳丽，造形整齐美观，拼摆和谐悦目。凉菜起到点饥开胃的作用。是必不可少的，红油凉拌菜选用上好的辣椒粉，经过数小时与特制香料的慢火精心熬制，色泽亮丽，素菜、荤菜搭配搅拌，配上花生，人人爱吃，吃起来美味，店店都火爆。

凉菜，在饮食业俗称冷荤或冷盘。它是具有独特风格，拼摆技能性强的菜肴，食用时数都是吃凉的，称之为凉菜。它选料精密、口味干香、脆嫩、爽口不腻，色泽美丽，造形规整美观，拼摆调和悦目。是一个让人一看就很有胃口的特色小吃！

训练内容

- 1、各种素菜商场选料收购技巧
- 2、实操红油做法以及每种质料的处理办法
- 3、凉菜的凉拌办法和各种配料的具体解说
- 4、所需设备购买选址及凉菜拼盘技巧把握
- 5、各种质料配料商场进货渠道供给

我们都知道凉拌菜是将各类素菜过水处理干净，然后再加以红油、拌酱、鸡精、花椒油、蒜水、香菜

或葱花拌制而成。那么如何制作凉拌菜才好吃呢？答案就在红油和拌酱中。凉拌菜要想颜色和香味都做得好，那红油的功劳是肯定少不了的，而拌酱则是凉拌菜的滋味所在。如果再搭配：鸡精、花椒油，蒜水，那么一道色香味俱全的凉拌菜成品就能呈现在大家面前。