

广州越秀学红油凉菜配方制作

产品名称	广州越秀学红油凉菜配方制作
公司名称	广州食为天餐饮管理服务有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	广州市白云区嘉禾街望岗德兴路111号412
联系电话	13724535757

产品详情

广州越秀学红油凉菜配方制作来食为先，学做红油凉菜尽在食为先，食为先小吃技术培训中心经过多年经验积累研究、改良技术配方形成了过硬的技术和配方，为全国各地有梦想的朋友提供了优质的教学平台。专业老师按照红油凉拌菜标准的比例配方和制作流程，手把手教学，学员亲自动手操作，反复练习，直到做出学员满意的口味为止，不限定学习时间。

凉菜就是把食品加调料拌和凉着吃的食品。凉拌菜，是将初步加工和焯水处理后的原料，经历添上红油、酱油、蒜粒等配料做出来的而成的食品。依据红油的分类一般可分为香辣、麻辣、五香三大类；川味凉菜在全国较普遍，多以香辣、麻辣为主，味道也是比较好的。

传统凉拌菜有很多方面都需要注意，刀工、材料、红油、摆盘、营养卫生。

刀工要求：对于制作凉菜的主食材切制整齐美观、长短到致、粗细相同、厚薄均匀。好处是摆盘更美观，食材更入味。

材料要求：不同的菜品选择的食材都不同，而且都有特定的食材。除开主食材还有辅材，避免菜品颜色单一、营养单一，合理的搭配可以使菜品赏心悦目。

红油制作：每种辣椒的合理配比让四川凉拌菜制作出来，红亮飘香，辣度适中。四川凉拌菜的核心所在是辣子油，正宗的四川凉拌菜辣子油颜色红亮，辣椒香味浓郁，让人闻之食指大动。

广州越秀学红油凉菜配方制作请到食为先，食为先小吃培训全国连锁，全国66家分校同时开课，学员遍布全国各地，食为先红油凉菜培训传授红油凉菜全套技术和配方，红油凉拌菜原材料采购渠道，红油凉拌菜开店要注意的事项等等。

食为先红油凉菜学习内容：

- 1、制作红油；
- 2、各种菜的出来方法；
- 3、各种调料的认识及作用；
- 4、凉拌的方法，调料放的顺序。