

# 广州快餐小炒培训班食为先实操练习

产品名称	广州快餐小炒培训班食为先实操练习
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

广州学快餐小炒技术来食为先，食为先快餐小炒培训结合理论铺垫、示范学习、现场演练的师徒教学模式展开，学员们投入其中、学习其中、实践其中，进而收获技能。学员在学习过程中不仅能够感受小炒菜式在于美食的艺术，以此同时，在努力的学习之余还能品味同伴和自己一同制作的美食，可谓是乐在其中。

炒菜的常用制作方法，是家庭日常较广泛使用的一种烹饪方法，将一种或几种菜在锅中炒熟的过程，它主要是以锅中的油温为载体，将切好的菜品用中旺火在较短时间内加热成熟的一种烹饪方法。通常放油若干，加入佐料，再将菜品放入锅中，用中旺火在较短时间内加热成熟，中间使用特制工具“锅铲”不断翻动，直到菜被炒熟！锅铲的翻动过程也正是炒的过程，翻动的目的是使菜品受热、佐料以及各种菜品在炒制过程中析出的汁水在整锅菜中均匀分布。

随着人们工作节奏的加快，在“时间就是财富”的市场经济时代，一日三餐的厨房运作、烟熏火燎使人厌烦。并且买了菜后要切洗，炒炖煎炸后还要刷锅洗盘子等等，费时费力效率低，使人们越来越觉得是一种负担。小炒就是利用较大众化的食材，在较短的时间里，用大火完成不同口味的菜肴。用经济的价格、简便的操作，快速的时间来完成一道满意的菜肴，是多数人对小炒的要求。小炒常见有生炒、熟炒、滑炒、干炒、爆炒等烹饪技法。

广州快餐小炒培训食为先学会为止，食为先快餐小炒培训从大众口味出发，传授各式湘菜，粤菜，川菜做法精髓，每种菜都有不同其不同特点，非常适合来自不同地方人的口味。学员报名后，由专业师傅手把手教学，详细讲述快餐小炒培训流程，包括专用香料识别与采购技巧、食材的选购、刀工及翻锅技术、食材处理及肉类腌制，爆炒技巧及火候掌握等整个过程。随后学员进行实操，随到随学，反复训练，学会为止。