

深圳布吉湘菜技术培训班食为先

产品名称	深圳布吉湘菜技术培训班食为先
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

湘菜，又叫湖南菜，是悠久的八大菜系之一，早在汉朝就已经形成菜系。以湘江流域、洞庭湖区和湘西山区三种地方风味为主。炒菜，中国菜的常用制作方法，将一种或几种菜在特制的凹型锅内，以火传导到铁锅中的热度为载体，加入油、佐料和菜品后用特制工具“锅铲”翻动将菜炒熟的烹饪过程。深圳布吉湘菜技术培训班，食为先小吃实训，学会为止。学做湘菜到食为先，深圳松岗、深圳龙华、深圳龙岗、深圳坂田、深圳石岩，深圳沙井，深圳布吉都有培训点的。

湘菜，又叫湖南菜，是中国历史悠久的八大菜系之一，早在汉朝就已经形成菜系。以湘江流域、洞庭湖区和湘西山区三种地方风味为主；湘菜制作精细，用料上比较广泛，口味多变，品种繁多；色泽上油重色浓，讲求实惠；品味上注重香辣、香鲜、软嫩；制法上以煨、炖、腊、蒸、炒诸法见称。

湘菜制作精细，用料上比较广泛，口味多变，品种繁多；色泽上油重色浓，讲求实惠；品味上注重酸辣、香鲜、软嫩；制法上以煨、炖、腊、蒸、炒诸法见称。

炒菜是门技术活，也是厨师的技术要领，炒菜经营方式灵活多变，小到街边小摊，大到酒店，都离不开炒菜，所以也是很多餐饮创业者的选择，而炒菜的口味就很多变化，还有菜品的互相搭配，营养的均衡要求都是很重要的，深圳布吉湘菜技术培训班，来食为先湘菜技术培训，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，湘菜学习流程

- 1.从基本功开始，认识烹饪的各种原料、辅料、佐料的性质和特性
- 2.各种菜品的改刀处理技巧
- 3.各种食材的前期处理，主料、辅料的合理搭配
- 4.热锅、勺功、火功、翻锅技术、油温技术的学习
- 5.烧、炒、爆、熘、炸等烹调技法的学习。
- 6.传授干料的泡水处理和食材的去腥处理技术
- 7.各种成品菜品的炒制技术