

深圳松岗学厨师湘菜技术培训食为先

产品名称	深圳松岗学厨师湘菜技术培训食为先
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

民以食为天，吃饭是件看似日常却很重要的事情，这在无形当中也促进了餐饮业的繁荣发展。好厨师是餐饮企业的灵魂。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。深圳松岗学厨师湘菜技术培训，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。学湘菜技术，食为先小吃实训连锁机构，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。

湘菜的主题是下饭，其实很多湖南人也是怕辣的，而又要吃那种很辣的，由辣而产生多吃米饭的结果，所以湘菜主要产生的作用是下饭。

湘菜培训主要面对的是，想自己开一家小餐馆的投资者，我们培训时着重于具体菜式的配菜、刀工、烹

调、调味。所以学习起来，相对快捷迅速。适合想自己投资开店的人选择。深圳松岗学厨师湘菜技术培训,食为先小吃实训，教技术配方，学会为止，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