

深圳石岩学川菜技术培训食为先

产品名称	深圳石岩学川菜技术培训食为先
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

一说起川菜，大家马上联想起来的就就是天府四川，想起了“麻辣鲜香”，想起了代表名菜回锅肉，麻婆豆腐，鱼香肉丝……川菜作为八大菜系之首，并被冠以“百姓菜”的美誉。川菜“一菜一格，百菜百味”，取材广泛，调味多变，菜式适应性强等特点，令无数食客为之赞许。深圳石岩学川菜技术培训，食为先小吃实训，教技术配方。食为先小吃实训连锁机构，深圳松岗、龙华、龙岗、坂田、石岩，沙井，布吉都有培训点的。

川菜即四川菜肴，是中国特色传统的四大菜系之一、中国八大菜系之一、中华料理集大成者。川菜取材广泛，调味多变，菜式多样，口味清鲜醇浓并重，以善用麻辣调味著称，并以其别具一格的烹调方法和浓郁的地方风味，融会了东南西北各方的特点，博采众家之长，善于吸收，善于创新，享誉中外。

川菜取材广泛，调味多变，菜式多样，近代川菜终形成“一菜一格，百菜百味”、“清鲜醇浓，麻辣辛香”的特点，口味清鲜醇浓并重，以善用麻辣调味著称，并以其别具一格的烹调方法和浓郁的地方风味，融会了东南西北各方的特点。

深受大众喜爱的川菜，在汉朝就初具规模，唐宋时发展迅速，明清已富有名气。“吃在中国，味在四川”这句有口皆碑的美食佳话，显示了川菜强大的美食影响力。深圳石岩学川菜技术培训，食为先小吃实训，实操教学，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。食为先川菜培训品种有：宫爆鸡丁、红烧猪手煲、水煮毛肚、干锅黄骨鱼、农家一碗香、仔姜鸭、回味香辣虾、蒜泥白肉、火爆猪肚、夫妻肺片、青椒草鱼、砂锅啤酒鸭、红烧凤爪、咸烧白、铁板鱿鱼须、干锅鱼籽

鱼鳔、干锅杏鲍菇、重庆辣子肥肠、土豆烧牛腩、豆瓣鲫鱼、榨菜肉丝、鱼香茄子、鱼香肉丝、麻婆豆腐、干煸肥肠、馋嘴牛蛙、干煸四季豆、开胃蒸鱼头、干煸泥鳅、山城毛血旺、锅巴肉片、水煮肉片、川味口水鸡、泡椒鸡杂、辣子鸡丁、重庆酸菜鱼、香干回锅肉、麻辣水煮鱼片等等。