

泉州晋江学凉菜和卤菜技术培训

产品名称	泉州晋江学凉菜和卤菜技术培训
公司名称	中山市食为先企业孵化器有限公司
价格	1500.00/项目
规格参数	品牌:食为先 项目:红油凉菜 优势:就近可学
公司地址	中山市沙溪镇云汉路11号二楼(富华汽车站出口右走300米骏怡酒店)
联系电话	13728226457

产品详情

凉菜在夏天的时候很受人欢迎，它扫去了夏天的炎热感。凉菜入口，顿觉整个人都清凉了不少。每一道凉菜，吃的不仅仅是食物本身，还在于品味调味料。糖、香油、醋、盐、辣椒油等调味的多或少，赋予了每一道凉菜不同的味道。吃前将各种食材连同酱汁搅拌均匀，酸、辣、甜、麻香味儿在口腔中散发开来，醒胃又养生。

泉州晋江学凉菜和卤菜技术培训，学做凉拌菜卤味熟食系列做法，找食为先小吃创业，立足餐饮专注技术，教学的凉拌菜小菜类项目味道好品种多，学做凉菜切配的主要原料大部分是熟料，因此这与热菜烹调方法有着截然的区别，它的主要特点是：选料精细、口味干香、脆嫩、爽口不腻，色泽艳丽，造型整齐美观，拼摆和谐悦目。

食为先教学红油凉菜制作技巧

- 1、原材料与辅料的识别与选择
- 2、主料和辅料的刀工切法技术
- 3、香辣红油的制作和保存工艺
- 4、各种味型的调制工艺
- 5、各种菜品的制作保存工艺

6、学习菜品艺术装盘和成本核算

到了夏天后，凉拌菜自然少不了，夏天是吃凉拌菜的较佳季节，毕竟热热的天气里，清凉爽口的凉拌菜能抚慰胃口，每天的餐桌上都少不了凉拌菜的存在，做起来简单快手又开胃。泉州晋江学凉菜和卤菜技术培训，食为先教学的红油凉菜品种包括：红油土豆丝、乡村小木耳、凉拌豆角、青椒皮蛋、红油千张、凉拌笋丝、凉拌素三丝、红油豆芽、凉拌豆腐丝、凉拌皮蛋、刀拍黄瓜、红油火腿肠、凉拌香干、凉拌粉皮等等多个凉拌小菜。

福建晋江食为先地址：

福建省泉州市晋江阳光时代广场二楼（晋江机场旁）

福建泉州鲤城食为先地址：

泉州市鲤城区新华南路94号二楼（T淘园对面）