

红油凉拌菜学习 特色凉菜培训

产品名称	红油凉拌菜学习 特色凉菜培训
公司名称	长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	长沙市雨花区时代阳光大道西600号红星厨师学校
联系电话	13135218825 13135218825

产品详情

红油凉拌菜学习 特色凉菜培训

凉菜，在饮食业俗称冷荤或冷盘。它是具有独特风格，拼摆技术性强的菜肴，食用时数都是吃凉的，称之为凉菜。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，造形整齐美观，拼摆和谐悦目。在上餐次序上，冷菜通常都是放在，起到点饥，开胃的作用。

要一提到凉菜，口水都出来了，色彩艳丽，吃起来美味，不管店铺在菜市场门口，小吃街等人流大的地方，店都火爆，喜欢吃，又想开一家凉菜店铺，不会做，没有经验，红星鹏飞培训所有凉菜技术，经营经验，配方完全公开，口味免费品尝，实际操作培训，学会为止，开店成功为止，真技术真配方。

特色凉菜品种

凉拌海带丝、豆皮、腐竹、黄瓜、花生米、蚕蛹、土豆丝、粉丝、木耳、豆角、卷心菜、紫甘蓝、洋葱、鹿角、莲藕、胡萝卜、油麦菜、豆苗、西蓝花、芹菜等等。

学习过程：

师傅亲手操作并口头指导，学员边看、边听、边记、边学。

学员亲自操作，师傅旁边指导。

学员及师傅均认为掌握相关技术方可结业。

理论指导开店经验及相关注意事项。

提供学员所需采购设备及原料的供应市场

红星鹏飞厨师职业培训期待您的加入！