

黄冈小吃培训浏阳蒸菜技术

产品名称	黄冈小吃培训浏阳蒸菜技术
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

浏阳蒸菜培训中心 蒸菜技术培训

浏阳蒸菜是一道湖南的汉族传统名吃，属于湘菜。相传起源于明朝，历经500多年发展。以蒸腊菜为主，

浏阳蒸菜近年来火遍全国，其特点优势明显：方便快捷，营养健康，顾客无需等待，蒸菜较大限度的保

留了食材的原汁原味。

浏阳蒸菜培训项目：腊菜类：蒸排骨、蒸腊肉、酱椒蒸鸡、蒸猪脚、蒸腊鸭、蒸腊肠。

肉类：蒸鲫鱼、酱椒鱼块、香菇蒸鸡、香芋排骨、蒸五花肉、蒸鱼头。

特色类：蒸扣肉、粉蒸肉、蒸蛋、过桥豆腐、糯米丸子、粉蒸牙白。素菜类：蒸冬瓜、蒸淮山、蒸香芋

、蒸南瓜、茄子豆角、蒸萝卜、蒸娃娃菜、蒸金针菇、蒸藕丁、蒸粉丝。

海鲜类：蒸扇贝、蒸鳊鱼、蒸花甲。

三、浏阳蒸菜培训项目优势：以三十平方米店面为例，根据地域不同，初期总投资约二万元至五万元，其中包括店面装修、房租、设备、人工等费用。利润在50%左右。每天保守营业额1500元，一月营业额45000元，每月纯收入13500元左右。

四、浏阳蒸菜培训内容：1. 讲述蒸菜的发展史及基础知识；2.

讲解各种辅料的作用及分类、选料、配比及加工；3. 蒸菜主料的配制及方法；4.

蒸菜禽肉类、水产品类、蔬菜类材料的处理制作方法；5. 各种蒸菜搭配制作；6.

未售完半成品的保存方法；7. 设备器具采购途径和要求；8.

投资预算分析及风险回避，经营的模式和管理方法

相关产品：浏阳蒸菜培训中心，蒸菜技术培训