

凉拌菜技术学习基地

产品名称	凉拌菜技术学习基地
公司名称	长沙曾食坊食品研发有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	湖南省长沙市天心区刘家冲南路599号碧水春城17栋302房（注册地址）
联系电话	15974140853 15974140853

产品详情

凉菜的关键关键并不是原材料如何处理，只是做辣椒油、拌酱；终究这二种调味品才算是真真正正充分发挥出预期效果与味道的调料。

凉拌菜培训 学习内容：

- 1、教做辣椒油；
- 2、教做蒜水；
- 3、教做拌酱；
- 4、教解决原材料；
- 5、教拌制全过程；
- 6、教原材料机器设备购置地区。

凉菜，在餐饮业别名冷荤或凉盘。它是具备与众不同设计风格，拼摆性强的菜式，服用时长全是吃凉的，称作凉拌菜卤味。配菜的关键原材料绝大多数是水泥熟料，因而这与干锅菜烹饪方法拥有 迥然的差别，它的主要特点是：选材细致、口感干香、脆爽、可口不油腻，颜色鲜丽，造型齐整美观大方，拼摆和睦舒目。

凉拌菜培训食谱：

- 1)凉拌银耳 2)拌凉菜羊儿 3)拌凉菜豆挂 4)拌凉菜素牛排 5)拌凉菜于头条 6)凉拌金针菇 7)凉拌牛蹄筋
8)拌凉菜大豇豆 9)凉拌面筋 10)凉拌海蜇球 11)凉拌粉皮 12)凉拌海蜇丝 3)拌凉菜麟麟 14)凉拌海带 15)凉拌花生米
16)凉拌猪皮冻 17)凉拌油皮 18)凉拌腐竹 19)拌凉菜羊角丝 20)凉拌黑木耳 21)拌凉菜豆精 22)凉拌毛肚丝
23)凉拌莲藕片 23)凉拌蕨根粉 24)海白菜

教育理念：诚实守信课堂教学，质量，同创价值；全天接纳小班课程报考，滑动式开课，从零课堂教学。

课堂教学：1、实际操作从零课堂教学，2、完全免费给予开实体店具体指导3、完全免费产品升级