

# 学习蒸菜的地方

产品名称	学习蒸菜的地方
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

株洲市美食培训，浏阳蒸菜开始便是在这个时代背景下问世的，普通百姓为抵抗官衙避开抓丁，一次提前准备饭食，在蒸米饭的情况下整很多菜碗放进饭甑里一起蒸，只需饭煮熟了菜也就熟透，端起饭甑就可以用餐，那样节约了煮饭时间，也尽可能罕见袅袅炊烟。那时候的菜式主要是干菜、坛子菜、腌酸菜，有利于储存且省时省力。这一风俗习惯被普遍广为流传，承袭迄今，产生一种具有特点的口味特色菜。浏阳蒸菜是一般普通百姓聪慧的结晶体，也维持了菜式的原生态，美味可口，为大家所钟爱。我国浏阳蒸菜连锁加盟组织，着眼于浏阳市当地蒸菜起源地，采撷传统手工艺，并配套科学研究、绿色生态的翠绿色原料产业基地，为您相赠、浓醇、身心健康、营养成分的口味正餐。

浏阳蒸菜学习培训浏阳蒸菜学习培训内容：一、蒸蔬菜汁的制做;二、双椒料的制做;

三、豆豉辣椒油的制做;

四、鱼种的蒸法：如酱椒剁椒鱼头、双椒鱼头、清蒸草鱼（桂花鱼、鲈鱼、东江鱼、分金定穴鱼）；

五、腊肉的蒸法：腊味合蒸、蒸腊肠、蒸腊排骨、蒸腊鸡（腊鸭腊兔）；六、肉类食品的蒸法：如豆辣猪排骨、麻辣好食鸡、粉蒸排骨、梅干菜扣肉、粉蒸排骨、五元清蒸鸡、手撕牛肉、老干妈辣椒酱蒸唐人神香肠、油炸豆腐蒸五花肉、白辣蒸排骨、干豆角蒸排骨（五花肉）、珍珠肉丸、蒸霸王肘、麻辣酱清蒸鸡、五花肉蒸豆腐干等；七、蒸当季菜：上海青、油麦菜、小青菜、西兰花等；八、蒸干菜系列产品：蒸盐菜、蒸油炸豆腐、蒸荷兰豆干、蒸豆角干、蒸芋头梗干、蒸苦瓜干、蒸豆干、蒸萝卜干、蒸笋丝、蒸豆腐干；九、蒸其他类：水蒸蛋、蒸辣鲜露东瓜、辣椒蒸豆腐干、过桥豆腐、清蒸豆腐、蒸南瓜、蒸剁椒芋头、粉蒸芽白、蒸黄瓜、蒸萝卜、蒸茄子、蒸土豆、蒸四季豆、蒸豆角。

盈利分析：

蒸菜馆的价格一般列入：蒸荤菜 3 元/份；蒸荤腥 5 元/份；清蒸鸡、鹅肉 8 元/份；凉菜 3 元/份；汤类也是 3 元/份（仅作参考，不一样层级，不一样地域标价不一样）。那样的价钱可能遭受工薪族、学员及外来人口的热烈欢迎。

蒸菜馆的方向应挑选在加工厂、办公楼、商业服务比较繁荣、机构等周边工薪族或学员集中的本地，及

其地铁站、港口、交通干道等外来人口多的本地，那样才能确保有充足的客户资源。

‘蒸’是中国式家庭烹饪的一种经典方式，主厨让饭和菜一起蒸，可以一起熟，不但维持了菜式的原型、原汁、原汁原味，还能非常大水平上储存菜的各种各样营养元素，口感鲜美，嫩烂清新，形美貌艳。蒸菜是一种十分完善的烹饪方式，在我国有着“无菜不蒸”的叫法。

学习培训种类：

蒸肉类食品：干豆角蒸肉 梅干菜扣肉 粉蒸排骨 豆豉排骨 粉蒸排骨 大枣滋补养生鸡 粉蒸牛肉  
老干妈辣椒酱蒸香肠 白蒸排骨 豆油皮蒸五花肉

蒸鱼种：剁椒蒸鱼头 清蒸鲈鱼 扇型武昌鱼 豉汁蒸鲈鱼 双椒鱼头

蒸腊肉：长豆角蒸腊肠 腊鱼蒸腊肉 腊味合蒸 腊鸡蒸藕 蒸腊鱼 腊鸭蒸藕

蒸干菜：蒸霉干菜 蒸腌酸菜 蒸豆腐皮 整油炸豆腐 蒸豆角干 蒸干水豆腐 蒸茄子 蒸鸡蛋干 蒸豆腐干  
蒸熏笋 蒸干四季豆 蒸干丝瓜

蒸当季蔬菜：粉蒸茼蒿 蒸上海青 蒸白菜 蒸广东菜心 蒸芥蓝菜 蒸菠菜

蒸别的类：蒸鸡蛋 蒸汽水肉 辣鲜露蒸东瓜 麻辣酱蒸豆腐干 蒸鸡蛋豆腐 甜蒸南瓜 蒸豆腐 剁椒蒸芋头  
麻辣酱蒸粉丝 双椒蒸红薯粉条 清蒸的黄瓜 粉蒸萝卜丝 蒜蓉蒸茄子 粉蒸土豆 蒸四季豆 长豆角蒸茄子