

湘菜培训学校,学湘菜技术培训班

产品名称	湘菜培训学校,学湘菜技术培训班
公司名称	武汉英佳尔餐饮技术开发有限公司
价格	800.00/项
规格参数	公司名:英佳尔餐饮技术培训基地 学习方式:一对一实战实操训练学习 优惠:学费享受创业补贴全额返还
公司地址	武汉市洪山区珞喻路446号洪山科技创业中心B座5楼
联系电话	027-87584041 15871728280

产品详情

湘菜培训学校,学湘菜技术培训班

湘菜培训内容：

农家小炒肉、擂辣椒炒荷包蛋、腊八豆炒脆骨、卤耳尖炒卤香干，肉炒肉、大盆藕条、手撕包菜、萝卜干腊肉、渔夫一碗香、农家一碗香、铁板水晶粉、木桶牛肉、孜然牛肉、农家煎豆腐、红烧排骨、水煮肉片、土匪猪肝、酸辣鱿鱼须、酸辣鸡杂、腊肉炖莴笋、青椒筒子骨、小炒黄牛肉、青椒炒仔鸡、韭香杏鲍菇，蒜子焗红椒，上汤烩笋干，老干妈炒腰花，大碗长豆角，小炒螺蛳肉，盐水肉炖腊干子，汉寿干煎鱼，石门肥肠钵，菌香肉丝，雪菜烩山药，干烹刁子鱼，湘西杀猪肉，芋泥青菜钵，丝瓜烩油条，东安鸡条，孜然寸骨，川香辣子虾，捞菜排骨，青椒牛肝菌，小炒腊牛肉，白椒风吹肉

开味凉菜类 擂三丝，醋泡花生，烧椒皮蛋，韭香耳丝，香辣凤爪，爽口萝卜皮，刀拍黄瓜，凉拌黑木耳，凉拌豆笋，翡翠蒜苔，醋泡藕尖，香菜拌卤牛肉

经典湖南蒸菜 蒸土家腊肉、鲫鱼蒸蛋、四喜豆腐、蒜蓉粉丝娃娃菜、香芋蒸排骨、当家肉、茶油蒸腊肠、糯米蒸排骨、开胃猪脚，蒜蓉粉丝蒸元贝，剁椒鱼头，土腊肉蒸桂鱼，湘西坛子肉，笋丝蒸腊肉，五圆整鸡，手撕火焙鱼，豉椒蒸腊肠，猪脚爱上鸡

特色湖南菜 毛氏红烧肉，猪肚鸡，岳阳姜辣凤爪（蛇）、养颜肉丸，锡纸猪手，沸腾虾，跳水鱼，桑拿财鱼，一品鸡，麻阳特色鹅，汽锅生焖鱼头王，钱粮湖土鸭，霸王肘子，盐焗金蛙腿，黄焖藏香鸡，跳跳蛙，秘制臭桂鱼，香辣蟹，黄焖鲶鱼，银丝烩蟹，美极花甲，仔鲍炖土鸡

铁板类干锅火锅老火例汤

铁板牛肉，铁板鱿鱼须，铁板鲫鱼、铁板土豆，铁板杏鲍菇，铁板茄子，铁板日本豆腐

干锅招牌牛肉，干锅新派肥肠，酸汤黄鸭叫，烫锅毛肚，干锅桂鱼仔，干锅杏鲍菇，干锅浏阳香笋，干锅莴笋土腊肉，干锅鱼籽鱼泡

熬锅羊肉，羊肉火锅，狗肉火锅，牛肉火锅，洋鸭火锅，土鸡火锅，肉丸火锅玉米煲龙骨，生熟地煲光鸡，芸豆煲老鸭，天麻炖乳鸽，海带煲猪手主食 特色炒面、干炒河粉、特色炒饭（酱油炒饭、酸菜蛋炒饭）、蜂窝玉米、五谷杂粮、外婆菜窝窝头，香芋地瓜丸，心太软任选三款湘菜培训要点

- 1、首先鱼头上面均匀的洒上葱、姜、蒜、剁椒的末。
- 2、然后再均匀的洒上盐。
- 3、老醋、糖、味精放到碗里调匀，均匀的浇到鱼头的上。
- 4、然后把准备好的青辣椒、红辣椒均匀的盖到鱼头的上面。
- 5、上锅蒸15 - 18分钟

湘菜培训增值服务

- 1.找店服务、店面布局、装修指导。
- 2.产品艺术图、菜单设计、广告设计。
- 3.提供千家成功店铺供您参考。
- 4.代理招生，做分导平台必将增值。
- 5.地域保护，保持区域竞争力。
- 6.提供千家成功店铺供您参考。
- 7.职业培训、品牌打造、分导平台必将增值。
- 8.保证特色，保证竞争力，保证同行无法模仿。

湘菜，又叫湖南菜，是中国历史悠久的八大菜系之一，早在汉朝就已经形成菜系。以湘江流域、洞庭湖区和湘西山区三种地方风味为主。英佳尔湘菜培训独具特色，让您做出客户百吃不厌的好产品！

湘菜常见的有：湘菜历来重视原料互相搭配，滋味互相渗透。湘菜调味尤重香辣。因地理位置的

关系，湖南气候温和湿润，故人们多喜食辣椒，用以提神去湿。同时，爆炒也是湖南人做菜的拿手好戏。

英佳尔湘菜培训特色：老师一对一手把手指导，仿真实操培训间实战实操培训，200多家连锁店供学员借鉴学习，让您跟着成功创业者学习，让创业变得简单轻松。技术包教包会包满意，学习期间免费提供中餐和住宿，学费享受政府补贴让您低成本创业。技术终身免费升级，全国连锁机构供您选择学习或复习让您后顾之忧。