

东莞黄江学炒菜湘菜培训

产品名称	东莞黄江学炒菜湘菜培训
公司名称	深圳市食大帅餐饮企业孵化器有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	深圳宝安区广深路363号快8连锁酒店四楼（沙井中心客运站）
联系电话	13728334257

产品详情

湘菜的魅力，吸引了众多湘菜爱好者的眼球，想要学习湘菜，掌握湘菜精髓。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。东莞黄江学炒菜湘菜培训，食为先小吃实训，现场实操，教技术配方。食为先小吃实训连锁机构，东莞樟木头、大朗、长安、东莞横沥、东莞石龙、东莞凤岗、东莞虎门、东莞万江、常平都有培训点的。

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。湘菜制作精细，用料上比较广泛，口味多变，品种繁多；色泽上油重色浓，讲求实惠；品味上注重香辣、香鲜、软嫩；制法上以煨、炖、腊、蒸、炒诸法见称。

湘菜制作精细，用料上比较广泛，口味多变，品种繁多；色泽上油重色浓，讲求实惠；品味上注重香辣、香鲜、软嫩；制法上以煨、炖、腊、蒸、炒诸法见称。

湘菜，顾名思义起源于湖南，指以湘江流域、洞庭湖区和湘西山区三种地方风味为主的湖南菜系。据考证，湘菜历史悠久，早在二千多年前的西汉时期，长沙地区就能用兽、禽、鱼等多种原料，以蒸、熬、煮、炙等烹调方法，制作各种款式的佳肴。东莞黄江学炒菜湘菜培训，食为先厨师炒菜，湘菜技术培训，现场实操，教技术配方，教做40道湘菜技术。