

# 蒸菜培训学校,学蒸菜技术培训班

产品名称	蒸菜培训学校,学蒸菜技术培训班
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

蒸菜培训学校,学蒸菜技术培训班

蒸菜培训内容：

蒸菜基本功：原材料的选购，各种菜的配制方法，各种蒸菜饭的制作过程等，配菜、刀工、摆盘，蒸菜销售技巧

浏阳蒸菜经典类：腊味合蒸、清蒸火腿肉、剁椒蒸土豆、清蒸土家腊肉、清蒸鸡蛋、清蒸茄子、清蒸干豆角、清蒸芋头、清蒸白豆腐（干豆腐、黄豆腐、黑豆腐、臭豆腐、白沙豆腐、卤豆腐）、清蒸青辣椒、清蒸鱼头、清蒸空心酸菜、清蒸红薯酸菜、清蒸青菜酸菜、清蒸豆角酸菜、清蒸五香豆、清蒸香肠、清蒸猪肉、清蒸牛肉丝、清蒸伏鱼、清蒸鸡丁、清蒸干笋、清蒸青菜、清蒸黄菜等，达数十种之多。

浏阳蒸菜招牌类：开屏茄子、四喜豆腐、蒜蓉粉丝娃娃菜、青椒蒸香干、香芋蒸排骨、当家肉、茶油蒸腊肠、糯米蒸排骨、开胃猪脚、干扁豆蒸腊肉丁。

蒸菜湘鄂融合类：香菇蒸滑鸡、粉蒸排骨、清蒸狮子头、粉蒸萝卜丝、湘味蒸牛肉、梅菜蒸扣肉、腐乳蒸五花肉、干豆角蒸肉、剁椒蒸芋头、臭干蒸肥肠、豆鼓蒸腊鱼、湘味蒸腊肠、大片风干肉、米粉蒸莲藕、风味外婆菜

蒸汤系列：人参炖乌鸡、莲藕排骨汤、冬瓜脊骨汤、玉米炖排骨、茶树菇老鸭、香菇肉饼汤、枸杞炖水蛋、雪梨炖猪肺、莲米炖银耳、山药炖土鸡、菌王汤、菜干猪骨汤、花生猪蹄汤、芸豆肚片汤、萝卜牛腩汤

主食系列：原盅米饭、扬州炒饭、咖喱炒饭、特色炒面、鲜肉水饺

凉菜系列：老醋花生、炆土豆丝、凉拌海带丝、红油金针菇、醋泡红薯、凉拌毛豆、刀拍黄瓜、皮蛋拌豆腐、香菜拌牛肉、酸甜泡萝卜

蒸菜是利用水沸后产生的水蒸气为传热介质，使食物成熟的烹调方法。在烹饪中，它既能制作主食，也能制作小吃和糕点。在菜品烹调中，既可用于半成品加工的前期热处理，也可用于成品烹调，使之成熟或软熟入味。蔬菜、鸡、鸭、鱼、肉等蒸熟了吃的菜肴的统称。英佳尔蒸菜培训独具特色，让您做出客户白吃不厌的好产品！

目前市场上蒸菜馆越开越多，湖南蒸菜馆近年尤其突出，大受欢迎！究其原因，蒸菜不仅干净卫生，方便快捷，而且原汁原味，营养丰富，非常符合现代人的健康饮食需求，而且对经营者来说操作起来更简单，更省心。无需厨师，无需厨房，没有油烟，可以提前预制，出餐速度极快，投资不大，风险较小，利润较大，一定会成为餐饮业将来发展的主流之一！

英佳尔蒸菜培训特色：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。