

湖南特色蒸菜店手艺培训

产品名称	湖南特色蒸菜店手艺培训
公司名称	长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	长沙市雨花区时代阳光大道西600号红星厨师学校
联系电话	13135218825 13135218825

产品详情

湖南特色蒸菜店手艺培训

红星鹏飞小吃培训是一家从事餐饮小吃技术培训的学校,目前已经培训了几万名学员,开店成功率高,如果您也想参加小吃培训,欢迎您与红星鹏飞联系!技术、制作标准化,无保留教学,系统化教学,详细配方,易学易懂、无需任何基础要求。

蒸菜课程类别有:

- 1、荤菜系列:清蒸鲫鱼,清蒸肉,清蒸鸡,清蒸排骨,蒸甲鱼,清蒸鲈鱼,开胃鱼头王,老干妈蒸鲫鱼,腌菜虎皮扣肉,香芋扣肉,石灰蒸蛋,蒸米粉肉,香芋蒸排骨,干豆角蒸肉、剁辣椒牛蛙、粉蒸排骨,蒸日本豆腐,黑木耳蒸肉,金针菇蒸肉,蒸盐蛋,香菇蒸鸡。
- 2、海鲜系列:蒜蓉扇贝。
- 3、腊菜系列:腊鱼腊肉,,蒸腊鸡,蒸腊洋鸭,蒸大围山火焙鱼,腊味合蒸,猪血丸子蒸腊肉,蒸腊肠。
- 4、蔬菜系列:蒸香干,清水蒸鸡蛋,苦瓜蒸茄子,青辣椒蒸香干,长豆角蒸茄子,蒸冬瓜,蒸芋头,蒸南瓜,蒸豆角,蒸土豆,蒸四季豆,粉丝蒸白菜

浏阳蒸菜技术培训内容:

1. 浏阳蒸菜原材料的认识和选用;
2. 蒸菜汁的配方和制作方法;
3. 双椒料的腌制技术;

4. 豆豉辣椒油的选料和制作技术；
5. 各色菜品的搭配方法；
6. 蒸菜时间与火候的掌握；
7. 蒸菜设备的使用方法；