

# 湖南美食小吃现捞卤菜技术培训

产品名称	湖南美食小吃现捞卤菜技术培训
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

### 湖南美食小吃现捞卤菜技术培训

包子特点：面粉制作、选料精细、小笼蒸煮，南方口味。具有夹起不破皮，翻身不漏底，一吮满口卤，味鲜不油腻

早餐培训流程：

- 1、各种原材料的识别及选择
- 2、面粉的选择技巧
- 3、和面、揉面技术
- 4、醒面的技巧要领
- 5、包子馅料的时蔬搭配
- 6、各种包子馅的制作技术
- 7、花卷花卷酱的制作技术
- 8、各种胚子制作技术
- 9、面食蒸制技术要领

培训课程：

- 1、讲解五谷杂粮的特点及五谷杂粮的流行趋势等入门必备常识；

- 2、了解和认识五谷杂粮制作工具的使用方法和特点；
- 3、五谷杂粮原料的认识和选择技巧；
- 4、五谷杂粮基本知识、器具、五谷杂粮制作方法；
- 5、五谷杂粮的制作原理、方法技巧和注意事项；
- 6、营养粥的配菜处理方法与技巧；
- 7、各种营养粥的制作方法 with 调味；
- 8、营养粥的各种味道配菜方式及技巧；
- 9、各种调料的认识及采购信息；
- 10、传授制作技术及保存方法；
- 11、反复练习五谷杂粮课程的制作全过程；
- 12、讲解制作注意事项及设备保养。

粥的种类：

原味粥类：五谷杂粮粥，大米绿豆粥，百合粥，大米白粥，香米紫米粥，粟米粥，百果粥，小米粥，小米红枣粥。

甜粥类：冰糖莲子粥，冰糖莲子绿豆粥，冰糖银耳大枣粥，冰糖燕窝粥，木瓜枸杞粥，腊八粥，松子芝麻粥，葡萄双豆粥，桂花粟米粥。

五谷系列：银杏花生核桃粥，牛奶杏仁粥，五仁粥，银耳枸杞粥，菊花绿豆粥，牛奶芝麻粥，山楂桃仁粥，桂圆莲子粥，核桃花生粥，香米地瓜粥，红枣百合粥，南瓜粥，牛奶麦片粥。

咸粥类：猪肝菠菜粥，肉沫茼蒿粥，鸡丸蟹肉粥，木耳蛋花粥，鲜虾蟹黄粥，三包鸡丝粥，虾皮油菜粥，花生肉沫粥，菠菜虾仁粥，苦瓜蛋花粥，虾皮萝卜粥，紫菜皮蛋粥，肉沫木耳粥，双色龙鱼粥，海鲜粥。