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与调味；

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。