

长沙炒码粉教学 早餐炒码粉培训

产品名称	长沙炒码粉教学 早餐炒码粉培训
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

长沙炒码粉教学 早餐炒码粉培训

炒码是湖南人的吃法，是地道的湖南乡间待客佳品。配料其实是各式各样的小菜，所炒者，多为丝，如猪肝、青椒子鸡、爆炒牛肉丝、鸡杂、鱼丁等，每碗面配的菜都是师傅用小锅现炒的，香喷喷地直接码在汤面中，锅气重而香口，适合喜欢口味偏重的人。

早餐油条类培训——油条，麻球，现磨豆浆、营养稀饭等

早餐包子店培训——长沙德园包点，馒头，烧麦，桥麦，花卷，肉包，营养粥烧麦，馒头，花卷，蒸饺，馄饨，小茼包，绿豆粥等等

早餐粉技术培训——牛肉粉，羊肉粉，猪脚粉，鹅肉粉，鸭血粉丝，原味汤粉，鱼粉，卤粉，螺蛳粉，酸辣粉，砂锅粉，土豆粉，凉粉，凉面，凉皮等...

早餐饼技术培训——梅菜扣肉饼，老家肉饼，卤肉卷，手抓饼，肉夹馍，酱香饼，葱油饼，糖油粑粑，千层饼，武大郎烧饼，等等

快餐技术类培训——浏阳蒸菜，猪脚饭，卤肉饭，煲仔饭，盖码饭，快捷菜，木桶饭，黄焖鸡米饭，快餐小炒，特色炒饭等...

特色菜技术培训——平锅跳水鱼，干锅鸭头，石锅鱼，重庆烤鱼，钱粮湖土鸭，鸳鸯火锅，麻辣香锅，跳跳蛙，九子香辣蟹，特色火锅、特色干锅等..

夜宵烧烤类培训——特色烧烤，辣卤海鲜（新），特色烤猪蹄，开心花甲，锡纸烧烤，

脆皮玉米（新），铁板烧，麻辣烫，串串香，砂锅粥，口味虾，油炸小吃..

卤水类技术培训——绝味鸭霸王，酱板鸭，卤菜，烤鸭，热卤等...

小吃类技术培训——特色烧烤，开心花甲，锡纸烧烤，烤猪蹄，辣卤海鲜，麻辣烫，铁板鱿鱼，铁板豆腐，酸辣粉、串串香，臭豆腐，砂锅粥，泉水豆腐，泡菜，凉拌菜，沙县小吃，奶茶等...

冷饮甜品类技术——台式/港式/韩式奶茶店技术，广式糖水/台湾冰粥，鲜榨果汁，现做冰淇淋

长沙炒码粉培训内容

1. 实操课：炒码粉、面的原材料的识别和采购；
2. 实操课：炒码粉、面的底汤配方及熬制技术+时间和火候的控制；
3. 实操课：炒码粉、面的肉类、猪杂、排骨等的处理方法；
4. 实操课：炒码粉、面的秘制红油的制作方法；
5. 实操课：炒码粉、面的粉码的搭配技巧和保鲜方法；
6. 实操课：炒码粉、面的开胃小菜的制作方法。

炒码粉培训品种

炒码辣椒炒肉 炒码鸡杂

炒码肥肠 炒码猪肝

炒码猪舌 炒码鱼丁等等