

# 浏阳蒸菜技术培训开店指导

产品名称	浏阳蒸菜技术培训开店指导
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

浏阳蒸菜起源于湖南省浏阳市大围山脚下的东区乡镇，隶属于湘菜系列。浏阳蒸菜是普通老百姓智慧的结晶，也保持了菜肴的原汁原味，色香味俱全，为大众所喜爱。中国浏阳蒸菜连锁机构，立足于浏阳本土蒸菜发源地，撷取传统工艺，并配建科学、生态的绿色原材料基地，为您奉上地道、香浓、健康、营养的风味餐食。

蒸的花色品种和方法很多，主要如下：

1. 粉蒸 即将原料调好味后，拌上米粉蒸制。
2. 扣蒸 将原料拼成各种花案图形放在特制的器皿中蒸熟。
3. 包蒸 用菜叶、荷叶包上调味后的原料蒸制，有的外面再用玻璃纸包好才上笼。
4. 清蒸 又称清炖，是将原料加上调味料及少许高汤，上笼蒸制，然后淋轻芡而成。
5. 酿蒸 即有原料表面涂贴鱼茸、虾茸、鸡茸等，涂成各种形状、色彩，或在食物中塞入各种馅心，放入盆、碗中上笼蒸制。蒸熟后仍保持原有色彩、味道。
6. 造型蒸 即将原料加工成茸后，拌入调味料和凝固物质，如：蛋清、淀粉、琼脂等，做成各种形态，装在模具内上笼蒸制，蒸熟后成为固体造型。

我们的培训由老师全程陪同学员实际操作，包教包会,教会为止,提供终身的技术指导.老师

现场演示---学员操作练习---开店所需设备介绍---实习操练---老师指导纠正---老师考核作品---介绍如何创业---利润分析.带您采购原材料，挑选调料，选购开店所需的设备.....全部手把手操作！