

长沙中式快餐蒸菜培训

产品名称	长沙中式快餐蒸菜培训
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

长沙中式快餐蒸菜培训

蒸菜是利用水沸后产生的水蒸气为传热介质，使食物成熟的烹调方法，蒸的器具很多，有木制蒸笼、竹制蒸笼，形状可大可小，层次可多可少，根据原料多少调节。

蒸菜蒸出来的菜肴所含油脂少，而且原汁损失较少，具有形态完整，口味鲜嫩、熟烂的优势，不同的菜肴，要求使用不同的火力和时间来加热，且能在很大程度上保存菜的各种营养素，正确的使用火候，是蒸制菜肴的关键。

蒸菜培训内容

蒸菜制作原理、原材料的选取、采购、初加工与保存。

蒸菜制作时间及注意事项。

蒸菜的技巧，原材料的选择，采购，成本、预算。

蒸菜投资预算分析及风险回避，方法与管理理念交流。

蒸菜调味品及原料的货源渠道。

蒸菜与生意技巧，投资分析，管理。

蒸菜要求原料新鲜，调味适中，具有含水量高，滋润、软糯、原汁原味、味鲜汤清等特点，成品原味俱在，口感或细嫩或软烂，蒸菜的口味鲜香，嫩烂清爽，形美色艳，而且原汁损失较少，又不混味和散乱，更符合健康饮食的要求，堪称夏日适宜的健康饮食方式。