

潜江培训学做凉拌菜技术

产品名称	潜江培训学做凉拌菜技术
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

凉拌菜详情介绍

凉菜，在饮食业俗称冷菜，小菜或凉菜。它是具有独特风格，技术性强的菜肴，食用时数都是吃凉的，称之为凉菜。凉菜切配的主要原料大部分为蔬菜，因此这与热菜烹调方法有着截然的区别，它的主要特点是：选料精细、口味干香、脆嫩、爽口不腻。取料广，操作方便，原料鲜嫩，口味清爽，有大酸大辣、咸酸、甜酸之分，能更多地保存主、辅料营养素，为配酒的佳肴。凉菜做法简单便捷，上手快，成本低，大型设备，推个小推车就可以了，原材料购买方便，就是一些简单的素菜。

02 凉拌菜学习内容

凉菜培训课程：

- 1、凉菜的系统讲述;/2、凉菜原料的选购;
- 3、凉菜食材的预加工;/4、凉菜味型确定;
- 5、凉菜系列味汁的调制;/6、凉菜加工的基本标准;
- 7、凉菜加工的工艺步骤;/8、凉菜的拌料方法;
- 9、凉菜系列调味的须知与运用;/10、凉菜菜品经营定价原则;
- 11、系列调味品及原料的货源渠道;/12、经营选址与生意技巧。

爽口凉菜培训时间：

老师手把手授课，包教,学会为止。不限制学习时间,一般2-3天左右，视个人情况而定。

理论学习

- * 开店流程讲解，包括店面的选址、人员配备、物资采购等。
- * 项目技术详细批解，包括原材料的选择，采购，口味的变换、配比等。
- * 店铺经营小技巧，创造财富。

示范讲解

- * 老师一对一的实操示范，讲解技术。
- * 老师实践操作中带领你回忆理论学习阶段中的开店的技巧，原材料的选择，采购，成本、预算。
- * 老师备原材料，旁边检查指导。
- * 自己操作所有流程，制作出成品，老师品尝并指导。
- * 学员自我思索，老师引导，熟透操作流程。