

襄阳培训炒菜技术

产品名称	襄阳培训炒菜技术
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

中餐具有色、香、味俱全的独特魅力，有着广大消费者和市场份额，但标准化是规模竞争的瓶颈，关键的原因是中餐烹饪是一种高度手工艺化的工作。从行业数据统计看，中餐行业市场容量非常大，而且膨胀非常快，但我国餐饮企业现状，一是企业规模小、数量多，现代化水平低，行业标准体系不完善；据统计，我国现有餐饮网点400万个，从业人员将近2000万人，厨师700万人，平均每185人拥有1个厨师，厨师严重短缺，已经成为收入较高的行业。

培训品种

风味凉菜：刀拍黄瓜、凉拌毛豆、醋泡花生、皮蛋拌豆腐；

热炒类：青椒肉丝、鱼香肉丝、京酱肉丝、泡菜苕粉肉丝、水煮肉片、川府毛血旺、火爆猪肝、爆炒

腰花、宫保鸡丁、铁板黑椒牛肉、小炒黄牛肉、小炒花菜、香干火锅肉、土芹炒香干、蒜苗

炒腊肉、农家小炒肉、辣子鸡、辣子肥肠、美人椒鸡肫、韭菜炒鸡蛋、番茄炒鸡蛋、青椒斩

蛋、清炒莴苣、西芹炒百合、千张小白菜、蒜蓉菠菜、白灼生菜、虎皮青椒、手撕包菜、酸

辣土豆丝、豆角茄子、肉末榄菜四季豆、豆瓣茄子、白灼广东菜心、清炒油麦菜、清炒红菜

苔、松仁玉米；

烧菜类：家常豆腐、麻婆豆腐、土豆烧仔鸡、香菇滑鸡、啤酒鸭、土鸭焖藕、玉米烧排骨、东北地三鲜、可乐排骨、红烧鱼块、豆瓣鲫鱼、毛氏红烧肉、腐竹烧肉、香干鹌烧肉、糖醋排骨、馋嘴牛蛙、四季豆烧肉、黄豆焖猪蹄、家常带鱼；

干锅类：干锅千张豆腐、干锅手撕面筋、干锅手撕包菜、干锅花萝卜、干锅有机花菜、干锅杏鲍菇、干锅茶树菇、干锅土豆片；

干煸类：干煸藕丝、干煸土豆丝、干煸四季豆、干煸辣子鸡、干煸刁子鱼、干煸糍粑鱼；

汤类：莲藕排骨汤、番茄鸡蛋汤、三鲜汤、皮蛋豆腐汤、虾米紫菜汤、鱼头豆腐汤；

培训要点

- 1.刀工，翻锅技术，生炒、熟炒、滑炒、干炒、爆炒技巧，火候基本味型掌握等
- 2.青菜处理、家禽处理、水产品处理、干货水发、冻品解冻、肉料腌制等

长沙红星鹏飞小吃培训学校坐落在湖南长沙，它是一家教做各类小吃及餐饮合作的机构，也是湖南大的一家以各种特色小吃培训、食品技术研发、酒店特色菜培训、早餐系列培训、夜宵培训、开店小吃项目策划、冷饮奶茶培训，热门小吃货源设备市场提供技术培训机构！自成立以来为社会成功培养了多名各类餐饮技术人才，成功开启了创富的大门，受到广大学员的一致好评。