湘西凉拌菜技术培训班

产品名称	湘西凉拌菜技术培训班
公司名称	长沙曾食坊食品研发有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	湖南省长沙市天心区刘家冲南路599号碧水春城17栋302房（注册地址）
联系电话	15974140853 15974140853

产品详情

凉拌菜：凉菜又称拌菜，在饮食业俗称冷荤或冷盘。它是具有独特风格，拼摆技术性强的菜肴，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是熟料，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，色泽艳丽，造形整齐美观，拼摆和谐悦目。在上餐次序上，冷菜通常都是放在较前面，起到点饥，开胃的作用

曾食坊凉拌菜项目介绍：

红油凉菜培训地地道道的四川红油凉菜,其加工过程不要用的工具,品种有很多,如:凉拌豆干、凉拌粉丝、凉拌海带丝、凉拌拉皮、腐竹、海白菜、凉拌豆筋、贡菜、麻油莴笋、凉调萝卜丝、凉拌皮冻、酸豆角、凉拌豆皮等40多种时令凉拌小菜凉拌豆干、凉拌粉丝、凉拌海带丝、凉拌拉皮、腐竹、海白菜、凉拌豆筋、贡菜、麻油莴笋、凉调萝卜丝、凉拌皮冻、酸豆角、凉拌豆皮等40多种时令凉拌小菜！

凉菜的特点及要求

（1）在烹调方法上凉菜除必须达到干香、脆嫩、爽口等要求外，还要求做到，味透肌里，品有余香。

（2）根据凉菜不同品种的要求要做到脆嫩清香或做到爽口无汤不腻。

（3）刀工是决定凉菜形态的主要工序。在操作上必须认真精细，做到整齐美观，大小相等，厚薄均匀，使改刀后的凉菜形状达到菜肴质量的要求。

（4）在拼摆装盘时要求做到，菜与菜之间、辅料与主料之间、调料与主料之间、菜与盛器之间色彩的调和。造型要艺术大方，使拼摆装盘后的凉菜呈现出色形相映、五彩缤纷、生动逼真的美感。

（5）要注意营养，讲究卫生、凉菜不仅要做到色、香、味、形俱美，同时还要更加注意各种菜之间的营

养素及其荤素菜的调剂，使制成的菜肴符合营养卫生的要求，增进人体的健康。

（6）在凉菜拼摆装盘时，要注意节约原料，在保证质量的前提下，尽力减少不必要的损耗，以使原料达到物尽其用。

凉菜切配的主要原料大部分是熟料，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，色泽艳丽，造形整齐美观，拼摆和谐悦目。凉菜起到点饥开胃的作用。是必不可少的，红油凉拌菜选用上好的辣椒粉，经过数小时与特制香料的慢火精心熬制，色泽亮丽，素菜、荤菜搭配搅拌，配上花生，人人爱吃，吃起来美味，店店都火爆。凉菜具有调整口味，增进食欲的作用，食之令人胃口大开，深受各族人民的喜爱。加工制作凉菜，可选用的原材料极为广泛。菜品内容也十分丰富，其制作的口味也可灵活多变，虽选料精细，但加工制作工艺较为简单方便。不需要特殊设备，只用一般厨具即可。是一种低成本投入，而利润颇丰的经营菜品。

“ 提供给每位学员细心专注的服务，帮助每位致力于餐饮创业的学员取得 ” 是曾食坊的责任。以学员为中心，帮助学员创业，为学员创造价值，切实为学员为学校品牌负责任，在每一个岗位上保持行业的先进性。在秉承 “ 做美食培训学校 ” 的同时，把 “ 的小吃创业精英 ” 当成永恒的追求。不断为学员提供的创业机会和的创业能力。现在，我们只想把这么多年来积累的一身餐饮本领传授给新的餐饮创业者们。