

襄阳培训学做蒸菜小吃技术

产品名称	襄阳培训学做蒸菜小吃技术
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

浏阳蒸菜简介

浏阳蒸菜早就是在这个历史背景下诞生的，他是老百姓为反抗官府躲避抓丁而准备的饭菜，在蒸饭的时候整好几个菜碗放到饭甑里一起蒸，只要饭蒸熟了菜也就熟了，端起饭甑就可以吃饭，这样节省了做饭时间，也尽量少见炊烟。就是在极端时期（强收锅、炉，发现炊烟抓丁时期），也利用夜晚做饭菜，并且夜晚看不到炊烟，有利于隐蔽做饭菜。那时的菜肴主要是干菜、腊货、坛子菜，便于保存且方便快捷，这一习俗被广泛流传，沿袭至今，形成一种极具特色的风味菜系。相传，唐朝的药王孙思邈，归隐浏阳孙隐山，著《千金要方》、《千金翼方》，喜食蒸菜，亦痴心研究蒸菜的营养价值和功效，活101岁；而花炮祖师李畋，也以蒸菜宴请观赏花炮的乡亲。又相传，1927年，浏阳文家市老乡以“浏阳蒸菜”款待毛泽东和秋收起义会师的部队；1955年，王震将军以浏阳蒸菜款待上天山的“八千湘女”。

浏阳蒸菜培训详情

培训内容：

蒸肉类：干豆角蒸肉 梅菜扣肉 粉蒸排骨 豉汁排骨 粉蒸肉 红枣滋补鸡 粉蒸牛肉
老干妈蒸香肠等

蒸鱼类：剁椒蒸鱼头 扇形武昌鱼 豉汁蒸鲈鱼 双椒鱼头 清蒸财鱼等

蒸腊味：豆角蒸腊肠 腊鱼蒸腊肉 腊味合蒸 腊鸡蒸藕 蒸腊鱼等

蒸干菜：蒸梅干菜 蒸腌菜 蒸腐竹 整油豆腐 蒸豆角干 蒸干豆腐 蒸苦瓜等

蒸时令青菜：粉蒸茼蒿 蒸上海青 蒸大白菜 蒸广东菜心 蒸空心菜 蒸菠菜等

蒸其他类：蒸鸡蛋 蒸汽水肉 鸡汁蒸冬瓜 剁椒蒸香干 蒸鸡蛋豆腐 甜蒸南瓜 蒸豆腐
剁椒蒸芋头 剁椒蒸粉丝 粉蒸萝卜丝 粉蒸土豆 豆角蒸茄子等

例汤开胃菜：番茄鸡蛋汤 紫菜蛋汤 皮蛋冬瓜汤 泡包菜 泡萝卜 酸豆角等

培训课程：

主料、辅料的选择认识、初加工方法。

培训讲解各种辅料的作用及分类。

培训食材选料，主辅料配比及加工。

培训造型摆盘方法、蒸制火候把控。

培训成品储存、恒温、售卖方法。