

苏州相城学湘菜技术培训

产品名称	苏州相城学湘菜技术培训
公司名称	东莞市鹅天下创业孵化器有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	东莞市虎门镇白沙村莞太路139号（虎门高铁站路口）
联系电话	13728229457

产品详情

苏州相城学湘菜技术培训，学湘菜技术来食为先，60多家连锁直营基地就近学习。食为先在苏州相城，苏州昆山，无锡，南京，南通，徐州，常州，及浙江，上海广东，重庆，福建，湖南，湖北，广西等地区都设有培训点，方便你就近学习湘菜技术；湖南菜系，它制作精细，用料广泛，口味多变，品种繁多。其特点是：油重色浓，讲求实惠，在品味上注重酸辣、香鲜、软嫩。在制法上以煨、炖、腊、蒸、炒诸法见称。

湘菜技术培训课程：

- 1、厨师刀工的姿势、动作标准。
- 2、各种食材花刀处理方法。
- 3、翻锅的方法技巧练习。
- 4、食材的初步刀工处理方法。
- 5、油温、火候、翻炒、勾芡的技巧。
- 6、各种菜肴的口味调制方法。
- 7、菜肴装盘造型技巧。

苏州相城学湘菜技术培训，学湘菜技术来食为先，60多家连锁直营基地就近学习。食为先在苏州相城，苏州昆山，无锡，南京，南通，徐州，常州，及浙江，上海广东，重庆，福建，湖南，湖北，广西等地区都设有培训点，方便你就近学习湘菜技术；湘菜基本功：刀法，翻锅，调味，火候，原料初加工等湘菜烹调技巧及技法，掌握湘菜，流行湘菜，地方特色菜，工艺菜，干锅火锅，靓汤等菜肴制作。

