

常州天宁湘菜技术培训班

| | |
|------|---------------------------|
| 产品名称 | 常州天宁湘菜技术培训班 |
| 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

常州天宁湘菜技术培训班，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，是历史悠久的一个地方风味菜。是汉族饮食文化八大菜系之一。湘西多山，盛产笋、蕈；湘东南为丘陵和盆地，家牧副渔发达；湘北是有名的洞庭湖平原，素称"鱼米之乡"。湘西菜擅长香酸辣，具有浓郁的山乡风味！

湘菜培训内容：

- 1：学习基本刀工，主要练习：切片、切条、切丝、切丁、学习平刀法、推刀法、拉刀法等基本刀工。
- 2：学习抛锅、翻锅基本技能。
- 3：学习每一道菜的原料搭配，菜肴搭配等基本原理和诀窍。
- 4：学习每一道菜的烹饪、调色、调味、火候掌握技能。
- 5：学习菜品的装饰、构图、配色。

常州天宁湘菜技术培训班，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；菜基本功：熟悉掌握刀功刀法，翻锅，调味，火候，原料初加工等湘菜烹调技巧及技法。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。