

凉拌菜做法培训 凉拌菜拌制配方

产品名称	凉拌菜做法培训 凉拌菜拌制配方
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

凉拌菜做法培训 凉拌菜拌制配方

凉菜菜肴是现代宴席中不可缺少的一类菜品，制作快捷，很多酒店餐馆还有家庭都会出现。其实的红油凉拌菜选料精细、口味干香脆嫩、爽口不腻、色泽艳丽、造型整齐美观、摆盘和谐悦目。

凉拌菜培训课程

- 1、原材料与辅料的识别与选择；
- 2、主料和辅料的刀工切法技术；
- 3、红油的制作和保存工艺；
- 4、各种味型的调制工艺；
- 5、各种菜品的制作保存工艺；

理论学习：

- 1.开店流程讲解，包括店面的选址、人员配备、物资采购等。
- 2.培训项目技术详细批解，包括原材料的选择，采购，口味的变换、配比等。
- 3.店铺经营小技巧，轻松创造财富。

示范讲解：

- 1.老师一对一的实战示范，讲解技术。

2.老师实践中带领你回忆理论学习阶段中的开店的技巧，原材料的选择，采购，成本、预算。

自我实践：

1.红星鹏飞为您准备学习期间的所有原材料

2.自己操作所有流程，制作出成品，老师旁边检查指导。

3.学员自我思索，老师引导，熟透操作流程。