

湖南浏阳蒸菜培训学校

产品名称	湖南浏阳蒸菜培训学校
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

湖南浏阳蒸菜培训学校

您若想学到浏阳蒸菜技术培训配方，请千万不要计较路途的远近，学费的高低。学到浏阳蒸菜做法，掌握浏阳蒸菜技术配方，学好回去真正能开店开业，这点付出很快就会赚回来的。但是，有时候付出不一定就有回报。所以选择一个正确的地方、正规的浏阳蒸菜训学校是很关键的，只有正规的培训学校，您才能学到浏阳蒸菜技术。长沙曾食坊是您的选择!

培训内容：

1. 浏阳蒸菜原材料的认识和选用；

2. 蒸菜汁的配方和制作方法；

3. 双椒料的腌制技术；

4. 豆豉辣椒油的选料和制作技术；

5. 各色菜品的搭配方法；

6. 蒸菜时间与火候的掌握；

7. 蒸菜设备的使用方法；

学习类容：

一、蒸菜汁的制作；

二、双椒料的制作；

三、豆豉辣椒油的制作；

四、鱼类的蒸法：如酱椒鱼头、双椒鱼头、清蒸草鱼（桂鱼、鲈鱼、东江鱼、寻龙鱼）；

五、腊味的蒸法：腊味合蒸、蒸腊肠、蒸腊排骨、蒸腊鸡（腊鸭腊兔）；

六、肉类的蒸法：如豆辣排骨、香辣好食鸡、粉蒸排骨、梅菜扣肉、粉蒸肉、五元蒸鸡、手撕牛肉、老干妈蒸唐人神香肠、油豆腐蒸五花肉、白辣蒸排骨、干豆角蒸排骨（五花肉）、珍珠肉丸、蒸霸王肘、剁椒蒸鸡、五花肉蒸香干等；

七、蒸时令菜：上海青、生菜、菜心、菠菜等；

八、蒸干菜系列：蒸盐菜、蒸油豆腐、蒸扁豆干、蒸豆角干、蒸芋头梗干、蒸苦瓜干、蒸豆干、蒸萝卜干、蒸笋丝、蒸香干；

九、蒸其它类：水蒸蛋、蒸鸡汁冬瓜、青椒蒸香干、过桥豆腐、清蒸豆腐、蒸南瓜、蒸剁椒芋头、粉丝蒸芽白、蒸丝瓜、蒸萝卜、蒸茄子、蒸土豆、蒸四季豆、蒸豆角

长沙曾食坊培训优势：20年专注培训口味好、地道，三年内技术升级免费学