

长沙快餐炒菜技术配方培训

产品名称	长沙快餐炒菜技术配方培训
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

炒菜，可以说是较基本的也是应用较广泛的烹饪技法。炒菜就是选用质地新鲜的烹饪食材，经过加工或采用适当的辅助措施，滑油或焯水后，放入烧热的油锅中，用旺火或中火迅速翻炒，加入调味料做成菜的烹调技法。炒制的食材大都加工成较小的丝、条、段、块，动物性食材往往先经过上浆处理后再滑油至断生，再用旺味翻炒至入味成菜。而小炒就是利用较大众化的食材，在较短的时间里，用大火完成不同口味的菜肴。用经济的价格、简便的操作，快速的时间来完成一道满意的菜肴，是多数人对小炒的要求。小炒常见有生炒、熟炒、滑炒、干炒、爆炒等烹饪技法。培训内容小炒基础，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.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.老师实践操作中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.练习期间，公司提供所有原材料，学员亲手操作练习，老师旁边检查指导。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。切配技术、翻锅技术、生炒、熟炒、滑炒、干炒、爆炒技巧、火候掌握等培训课程禽蛋小炒：番茄炒蛋、丝瓜炒蛋、洋葱炒蛋、青椒斩蛋、虾仁炒蛋、槐花炒蛋、茭白炒鸡蛋、口蘑鹌鹑蛋等。豆制品小炒：麻婆豆腐、肉沫豆腐、春笋豆腐、熏干炒蒜苗、香辣豆腐干、蒜苗炒干丝、木耳烧腐竹等。畜肉小炒：鱼香肉丝、京酱肉丝、回锅肉、水煮肉片、锅巴肉片、可乐排骨、猪肝西芹、火爆腰花、麻辣肚丝、水煮牛肉、小炒黄牛肉、黑椒牛柳、清香爆百叶、孜然羊肉、、宫保鸡丁、辣子鸡丁、香菇滑鸡、咖喱鸡块、啤酒烧鸭、韭菜炒鸭肠等。学习时间费用教学时间不限，学会为止、包学包会。费用，学费包含技术转让费，咨询费，提供住宿，中途本公司不收取任何费用，终身技术升级费。三年内有任何问题，可随时来公司免费学习本项目。 .