

## 蒸菜培训班 小碗蒸菜教学

产品名称	蒸菜培训班 小碗蒸菜教学
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

### 蒸菜培训班 小碗蒸菜教学

蒸菜：蒸菜以食言之，有酸、甜、苦、辣、色、香、麻等味，有此一者，不足以为韵，而以色、香、味俱全，吃起来嘴里有深远无穷之味.....足以为韵]。蒸菜采用几十种天然香蒸菜：蒸菜以食言之，有酸、甜、苦、辣、色、香、麻等味，有此一者，不足以为韵，而以色、香、味俱全，吃起来嘴里有深远料及其独特的工艺配方，做出来的蒸菜吃进口的时候感觉先是香，再后来才慢慢变辣，变麻，吃到后感觉不到是酸甜还是苦辣了，连剩余的残渣都香飘四溢，味道奇特，反正是蒸菜越吃越停不了口，其回味无穷，却不易说出其味，这就是蒸菜之奥妙所在。

蒸菜培训内容：1. 讲述蒸菜的发展史及基础知识；2. 讲解各种辅料的作用及分类、选料、配比及加工；3. 蒸菜主料的配制及方法；4. 蒸菜禽肉类、水产品类、蔬菜类材料的处理制作方法；5. 各种蒸菜搭配制作；6. 未售完半成品的保存方法；7. 设备器具采购途径和要求；8. 投资预算分析及风险回避，经营的模式和管理方法