

襄阳培训学做特色蒸菜项目

产品名称	襄阳培训学做特色蒸菜项目
公司名称	长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校
价格	.00/件
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

红星鹏飞浏阳蒸菜学习类容：

一、蒸菜汁的制作；

二、双椒料的制作；

三、豆豉辣椒油的制作；

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。

蒸的花色品种和方法很多，主要如下：

1. 粉蒸即将原料调好味后，拌上米粉蒸制。

2. 扣蒸将原料拼成各种花案图形放在特制的器皿中蒸熟。

3. 包蒸用菜叶、荷叶包上调味后的原料蒸制，有的外面再用玻璃纸包好才上笼。

4. 清蒸又称清炖，是将原料加上调味料及少许高汤，上笼蒸制，然后淋轻芡而成。

5. 酿蒸即有原料表面涂贴鱼茸、虾茸、鸡茸等，涂成各种形状、色彩，或在食物中塞入各种馅料，放入盆、碗中上笼蒸制。蒸熟后仍保持原有色彩、味道。

6. 造型蒸即将原料加工成茸后，拌入调味料和凝固物质，如：蛋清、淀粉、琼脂等，做成各种形态，装在

模具内上笼蒸制，蒸熟后成为固体造型。