

教炒菜配方 家常菜技术培训

产品名称	教炒菜配方 家常菜技术培训
公司名称	新乡市卫滨区食味源餐饮技术部
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	河南省新乡市卫滨区中同街姜庄小学家属楼3号楼2单元2楼西户（经营场所）
联系电话	18240670888 18240670888

产品详情

干炒:干炒又称干煸、煸炒。就是炒干主料的水分，使主料干香酥脆。干炒和生炒的相似点是原料都是生的，不上浆，但干炒的时间要长些。干炒是将不挂糊的小形原料，经调味品拌腌后，放入八成热的油锅中迅速翻炒，炒到外面焦黄时，再加配料及调味品（大多包括带有辣味的豆瓣酱、花椒粉、胡椒粉等）同炒几下，待全部卤汁被主料吸收后，即可出锅。干炒菜肴的一般特点是干香、酥脆、略带麻辣。熟炒:熟炒原料必须先经过水煮等方法制熟，再改刀成片、丝、丁、条等形状，而后进行炒制。熟炒的调料多用甜面酱、黄酱、酱豆腐、豆瓣辣酱等。熟炒的主料无论是片、丝、丁，其片面厚，丝要粗，丁要大一些。

餐饮是一个大市场，其中的任何行业所面临的竞争都是比较激烈的，快餐行业亦是如此。如今是一个什么都讲究特色与创新的年代，不一样才会赢得消费者的青睐。快餐店想要更好的赚钱，就需要投资者做好这一关，使得自己经营的快餐与别家有所不同，才会在激烈的竞争中有足够的优势。

食味源专人专教——一对一教学，指导，保证学到的是原汁原味的口味。当然有些学的稍微快点，有些学的稍微慢点，因为每个人的基础和悟性不同。中华食味源餐饮培训学校全校实行一对一授课手把手教学的模式，学校自成立以来每年培训近万余名学员成功创业致富，受到了学员的高度好评。