

炖品培训 炖汤培训

| | |
|------|-------------------------------------|
| 产品名称 | 炖品培训 炖汤培训 |
| 公司名称 | 长沙曾食坊食品研发有限公司 |
| 价格 | .00/件 |
| 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

炖品培训 炖汤培训

所谓养生炖品，顾名思义就是具有食疗、养生效果的炖品，养生炖品属于中医食疗中经常用到的方法，简单而且非常有效。用通俗的话说，养生炖品就是根据传统中医原理，使用食材搭配、药食同源等方法，用某种、几种食材加工制作出来的一种有营养的汤。从功效上说，养生炖品适合调养体质，养生保健。

长沙曾食坊炖品小吃培训学校，我国的炖煮美食文化渊源流长，几千年前古人烹调美食所用的鼎、鬲、甄等食器，就是先的炖煮食器，“水煮法”的炖品亦由此产生，时至今日，炖品已经发展成为融美食和保健养生于一体的饮食文化，现今的炖品不仅讲究汤汁鲜美醇和、汤料细腻酥嫩、香味纯正怡人，更有食疗相辅、健体养生、润颜美容之功效，日益倍受人们的喜好。

培训内容：

- 1、食材和炖料的选购
- 2、各种食材的预处理
- 3、食材加工刀法与技术
- 4、食材的腌制配方，与炖料的搭配使用方法

5、炖煮的设备选购与使用

6、炖煮的火候控制

7、操作过程中的注意事项

炖品的特色：

科学搭配，营养均衡，以水火相济达到食补并举，食医相助，重在养生，采用文火炖熬制而成，风味独特，色、香、味俱全，此乃汤之上品。