

学炒菜快餐速成班 快餐厨师培训学校

产品名称	学炒菜快餐速成班 快餐厨师培训学校
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

学炒菜快餐速成班 快餐厨师培训学校

快餐常见的有：快餐文化，比喻追求速成通俗短期流行，不注重深厚积累和内在价值的文化思潮和文化现象。如今社会的节奏加快，随着网络的进一步发展，快餐文化进入了疯狂的时代，这慢慢演变成一种时尚，冲击传统文化。所谓快餐只突显“快”，但是缺乏营养，多吃无益。

快餐炒菜培训内容：

食材处青菜处理 家禽处理 水产品处理 干货水发 冻品解冻 肉料腌制等。

西芹木耳、麻婆猪血豆腐、虎皮青椒、肉末茄子、韭菜鸭血、苦瓜鸡蛋、芹菜干子肉丝、丝瓜鸡蛋、滑藕片、酸辣藕丁、手撕包菜、酸辣土豆丝、老干妈三丁、松仁玉米、五谷鱼米、家常豆腐、黄瓜火腿、雪菜香干豆米、小炒花菜、口味黑木耳

荤菜热炒茭白肉丝、红烧狮子头、荷兰豆腊肠、蕨菜肉丝、湘西腊肉萝卜干、茶菇牛柳、茄汁鸡柳、黑椒牛柳、农家小炒肉、魔芋烧土鸭、小鸡炖蘑菇、青椒回锅猪手、酸汤酥肉、什锦双丸、蒜苗腊肉、干煸刁子鱼、鱼香小黄鱼、糍粑鱼、剁椒蒸鱼块、回锅肉、红烧肉丸、蒜苗肉丝、宫保鸡丁、鱼香肉丝、

红烧肥肠、辣子鸡、香菇肉片、泡菜苕粉肉丝、滑蛋肉片、玉米烧排骨、豆米三丁、萝卜烧牛腩、川味烧鱼块、卤藕大蒜回锅肉、花肉萝卜、卤汁鸡腿、黄焖肉丸、泡菜苕粉肉丝、杭椒鸡柳、土豆烧鸡、蚝油双菇、青椒肉丝、四季豆烧肉、莴笋烧土鸡、橄榄菜豆角

蒸菜粉蒸肉、腊味合蒸、清蒸火腿肉、剁椒蒸土豆、清蒸土家腊肉、清蒸鸡蛋、清蒸茄子、清蒸干豆角、清蒸芋头、清蒸白豆腐（干豆腐、黄豆腐、黑豆腐、臭豆腐、白沙豆腐、卤豆腐）、清蒸青辣椒、清蒸鱼头、清蒸空心酸菜、清蒸红薯酸菜、清蒸青菜酸菜、清蒸豆角酸菜、清蒸五香豆、清蒸香肠、清蒸猪肉、清蒸牛肉丝、清蒸鸡丁等，达数十种之多。

风味凉菜刀拍黄瓜、凉拌毛豆、海带丝、千张丝、黑木耳、腐竹、拌卤藕

例汤类莲藕排骨汤、番茄鸡蛋汤、三鲜汤、皮蛋豆腐汤、虾米紫菜汤、鱼头豆腐汤

快餐培训要点

- 1.讲解店面筹建技巧。
- 2.讲解品牌定位和产品六维设计。
- 3.店面运营技巧。

培训流程：

- * 开店流程讲解，包括店面的选址、人员配备、物资采购等。
- * 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。
- * 店铺经营小技巧，轻松创造财富。

示范讲解

- * 专业老师一对一的实操示范，讲解技术。

* 老师实践操作中带领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

* 老师备原材料，旁边检查指导。

* 自己操作所有流程，制作出成品，老师品尝并指导。

* 学员自我思索，老师引导，熟透操作流程。