

# 小碗菜秘制配方手把手教学

产品名称	小碗菜秘制配方手把手教学
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

食味源小碗菜根据蒸制菜品的具体及风味特色分类有以下几种清蒸、粉蒸、旱蒸。“蒸”是将原料装于器皿中，以蒸气加热，使调好味的原料成熟或酥烂入味的烹调。农业食品副教授范志红称，其特点是保持了菜肴的原形原汁原味，比起炒炸煎等烹饪，蒸出来的菜肴所含油脂少，且能在很大程度上保存菜的各种营养素，更符合健康饮食的要求。这是因为，炒菜时，油的沸点可达200 以上，会破坏营养成分。与之相比，蒸菜中水的沸点只有100 ，营养物质可以较多地保留下来。

食味源教学承诺，老师手把手教学，包教包会，学期不限，食宿免费，学员动手操作，学会为止。随到随学，节假日不休息。食味源采用实践操作方式教学，随到随学、没有时间限制，达到包教包会的效果，以较有效的速度教会您技术，让您回家开店经营，创业。学习前签订餐饮技术培训合同，毕业回去开店有保障。

食味源培训内容：

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