

# 长沙蒸菜技术培训 小碗蒸菜培训

产品名称	长沙蒸菜技术培训 小碗蒸菜培训
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

### 长沙蒸菜技术培训 小碗蒸菜培训

浏阳蒸菜是湘菜中的一道传统菜系。由于蒸菜不需要经过高温烧烤，所以能够充分保留住菜肴中的营养成分，蒸出来的菜色香味俱全，养胃养肝且不上火。蒸菜主要有三种蒸法：清蒸，将食材加工整理后加入调料，或再加入汤（或水）放入器皿中，使之加热成熟；旱蒸又称扣蒸，食材只加调味品不加汤汁，有的器皿还要加盖或封口；粉蒸，将加工好的食材用炒好的米粉及其他调味料拌匀，而后放入器皿中码好，用蒸汽加热成软熟滋糯。培训流程1、浏阳蒸菜原材料的认识和选用；2、蒸菜汁的配方和制作方法；3、双椒料的腌制技术；4、米粉面的制作与调味方法5、豆豉辣椒油的选料和制作技术；6、主食材与副食材的搭配；7、蒸菜打底食材的选择与摆放技巧8、营养汤的制作与搭配技术9、蒸菜时间与火候的掌握；10、蒸菜设备的核心使用技术。培训课程蒸菜部分：双味鱼头王、五花肉蒸豆角 香辣口味鸭、清蒸桂鱼、（鲈鱼）腊味合蒸、小米辣蒸猪脚粒、白辣椒蒸排骨、豆辣蒸腊鸡（腊鸭腿）、豆辣鱼块、野山椒蒸金针菇、油豆腐蒸肉、豆豉辣椒蒸鲫鱼、梅菜扣肉、蒸腊鱼、蒸珍珠肉丸、蒸香肠（腊八豆）、蒸鲜鱼块、蒸鸡蛋、蒸鱼头粉丝、蒸冬瓜（或南瓜）炒菜部分：茄子豆角、口味花菜、土匪猪肝、辣椒炒肉、酸辣鸡杂、紫苏煎黄瓜、营养汤学员可以根据自己的地方特色，提出适当的要求或菜品，本中心可酌情安排