

快餐技术培训 学习快餐炒菜培训

产品名称	快餐技术培训 学习快餐炒菜培训
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

快餐技术培训 学习快餐炒菜培训

快餐炒菜，可以说是*基本的也是应用*广泛的烹饪技法。炒菜就是选用质地新鲜的烹饪食材，经过加工或采用适当的辅助措施，滑油或焯水后，放入烧热的油锅中，用旺火或中火迅速翻炒，加入调味料做成菜的烹调技法。炒制的食材大都加工成较小的丝、条、段、块，动物性食材往往先经过上浆处理后再滑油至断生，再用旺火翻炒至入味成菜。而小炒就是利用*大众化的食材，在*短的时间里，用大火完成不同口味的菜肴。用经济的价格、简便的操作，快速的时间来完成一道满意的菜肴，是多数人对小炒的要求。小炒常见有生炒、熟炒、滑炒、干炒、爆炒等烹饪技法。长沙曾食坊快餐炒菜培训内容：小炒基础切配技术、翻锅技术、生炒、熟炒、滑炒、干炒、爆炒技巧、火候掌握等培训课程禽蛋小炒：水炒鸡蛋、番茄炒蛋、丝瓜炒蛋、洋葱炒蛋、青椒斩蛋、虾仁炒蛋、槐花炒蛋、茭白炒鸡蛋、核桃仁炒雀蛋、口蘑鹌鹑蛋等。豆制品小炒：麻婆豆腐、熊掌豆腐、肉沫豆腐、春笋豆腐、熏干炒蒜苗、香辣豆腐干、蒜苗炒干丝、木耳烧腐竹等。畜肉小炒：鱼香肉丝、京酱肉丝、回锅肉、水煮肉片、锅巴肉片、可乐排骨、糖醋排骨、猪肝西芹、火爆腰花、麻辣肚丝、水煮牛肉、小炒黄牛肉、黑椒牛柳、清香爆百叶、孜然羊肉、葱爆羊肉、宫保鸡丁、辣子鸡丁、滑炒鸡片、咖喱鸡块、啤酒烧鸭、糟熘鸭肝、韭菜炒鸭肠等。学习时间费用：教学时间不限，学会为止、包学包会。