

# 炒菜技术培训中心

产品名称	炒菜技术培训中心
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

新乡食味源有从业30多年经验的师傅，一对一手把手教学，传授全套秘制配方配料。全国名厨师傅一对一实践操作教学。教师，技能；小班教学，随到随学；开店创业，上门指导；品牌，品质教学；特色班级，任意选择；推荐就业，供不应求；来学校学习服务终生。

**食味源生炒:**生炒又称火边炒，以不挂糊的原料为主。先将主料放入沸油锅中，炒至五、六成熟，再放入配料，配料易熟的可迟放，不易熟的与主料一齐放入，然后加入调味，迅速颠翻几下，断生即好。这种炒法，汤汁很少，清爽脆嫩。如果原料的块形较大，可在烹制时兑入少量汤汁，翻炒几下，使原料炒透，即行出锅。放汤汁时，需在原料的本身水分炒干后再放，才能入味。

**食味源熟炒:**熟炒原料必须先经过水煮等方法制熟，再改刀成片、丝、丁、条等形状，而后进行炒制。熟炒的调料多用甜面酱、黄酱、酱豆腐、豆瓣辣酱等。熟炒的主料无论是片、丝、丁，其片面厚，丝要粗，丁要大一些。