



长沙曾食坊培训的凉菜切配的主要原料大部门是熟料,因此这与热菜烹调方法有着截然的区别,它的主要特点是:选料精细、口味干香、脆嫩、爽口不腻,光彩艳丽,造形整洁美观,拼摆和谐悦目。凉拌菜的吃法越来越普遍,尤其是在炎热的夏季,人变得懒洋洋没有胃口的时候,一盘盘色彩艳丽、清凉开胃的凉拌菜,可让人食欲大增。