

凉菜培训 凉菜教学

产品名称	凉菜培训 凉菜教学
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

凉菜培训 凉菜教学

凉菜是大店、小馆、排挡、地摊必备的开胃菜，也是一桌宴席的先锋队。凉菜做得好，能帮你上来就抓住顾客的味蕾，从而给客人留下美味印象。

菜品种类：糖醋莲藕，蒜泥豆角，凉拌三丝，洋葱木耳，西芹腐竹，五香花生米，素拼。

培训内容：

- 1、凉菜的系统讲述
- 2、凉菜原料的选购
- 3、凉菜食材的预加工技术
- 4、凉菜味型确定技术
- 5、凉菜系列味汁的调制技术
- 6、凉菜加工的基本标准

7、凉菜加工的工艺步骤

8、凉菜的拌料方法技术

9、凉菜系列调味的须知与运用

10、凉菜菜品经营定价原则

11、系列调味品及原料的货源渠道

12、不同味型的制作方法，如：红油味培训、麻辣味培训、蒜泥味培训、白味培训、麻酱味培训、酸辣味培训、香油味培训、怪味培训等

核心技术：糖醋汁、凉拌汁、蒜泥汁、麻酱汁的调制技术；各类食材的初加工技术；各款凉菜的制作技术。

利润分析：根据店铺档次合理定价，凉菜毛利较高，一般在65%以上。

经营模式：适合给小地锅店、砂锅店、面馆、中餐厅加项，或者更新店内凉菜品类，增加店铺营业收入，提高客单价。

学习流程：随到随学，包教包会，没有时间限制，学会为止，支持远程视频学习。