

# 学做浏阳蒸菜培训班

产品名称	学做浏阳蒸菜培训班
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

### 学做浏阳蒸菜培训班

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。

浏阳蒸菜培训项目：腊菜类：蒸排骨、蒸腊肉、酱椒蒸鸡、蒸猪脚、蒸腊鸭、蒸腊肠。肉类：蒸鲫鱼、酱椒鱼块、香菇蒸鸡、香芋排骨、蒸五花肉、蒸鱼头。特色类：蒸扣肉、粉蒸肉、蒸蛋、过桥豆腐、糯米丸子、粉蒸牙白。素菜类：蒸冬瓜、蒸淮山、蒸香芋、蒸南瓜、茄子豆角、蒸萝卜、蒸娃娃菜、蒸金针菇、蒸藕丁、蒸粉丝。海鲜类：蒸扇贝、蒸鳊鱼、蒸花甲。