

湖南特色湘菜培训长沙湘菜培训

| | |
|------|-------------------------|
| 产品名称 | 湖南特色湘菜培训长沙湘菜培训 |
| 公司名称 | 长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校 |
| 价格 | .00/件 |
| 规格参数 | |
| 公司地址 | 长沙市雨花区时代阳光大道西600号红星厨师学校 |
| 联系电话 | 13135218825 13135218825 |

产品详情

湘菜，又叫湖南菜，是中国历史悠久的八大菜系之一，早在汉朝就已经形成菜系。以湘江流域、洞庭湖区和湘西山区三种地方风味为主。湘菜制作精细，用料上比较广泛，口味多变，品种繁多；色泽上油重色浓，讲求实惠；品味上注重香辣、香鲜、软嫩；制法上以煨、炖、腊、蒸、炒诸法见称。

湘菜项目培训内容

- 1、原料、配料、设备、工具的认识与鉴别；
- 2、各种食材的处理方式；
- 3、不同品种菜式搭配；
- 4、湘菜菜谱大全，多款zhengzong特色湘菜的做法教程；
- 5、基本刀工练习；（刀功、抛锅等）
- 6、基本技巧：煨，炒，焖等各种技巧学习；
- 7、各种配料的认识与搭配运用；
- 8、原料采购、存放、保鲜技术；
- 9、开店选址指导、店面装饰设计、开店促销方案等。

采用传统湘菜的做法，手把手指导多款不同品种的经典湘菜菜式，刀工，各类工艺等一系列技术进行手把手教学。