

长沙蒸菜培训学校

产品名称	长沙蒸菜培训学校
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

“浏阳河，弯过了九道湾，几十里水路，到湘江....”一首歌，唱遍大江南北。大家沉醉在这美妙歌声的同时，是否也会想，浏阳地区的美食呢？没错，就是浏阳蒸菜了，美味可口的浏阳蒸菜，是目前快餐行业中的一颗新星，但是说起来，浏阳蒸菜在浏阳地方已经存在了六百多年历史了，关于浏阳蒸菜，有着许许多多的美丽的传说。

大家应该还记得《舌尖上的中国》这一部火爆的纪录片吧，该片介绍了大江南北的美食，让不少吃货垂涎欲滴，其中“有味使之出味，无味使之入味”，说是就是湘菜的烹调个性。浏阳蒸菜作为湘菜中一道特有的菜系，早已深受群众喜爱。昨天，“湘菜产业湘东行”走进浏阳，你就能深刻感受浏阳蒸菜产业发展前景。

浏阳蒸菜培训内容：

- 1、zhengzong浏阳蒸菜汁的制作；
- 2、浏阳蒸菜双椒料的制作；
- 3、豆豉辣椒油的制作；
- 4、浏阳蒸菜鱼类的蒸法：如酱椒鱼头、双椒鱼头、清蒸草鱼（鲈鱼、福寿鱼、鲫鱼）；
- 5、浏阳蒸菜腊味的蒸法：腊味合蒸、蒸腊肠、蒸腊排骨、蒸腊鸡（腊鸭腊兔）；
- 6、肉类的蒸法：如豆辣排骨、香辣好食鸡、粉蒸排骨、梅菜扣肉、粉蒸肉、五元蒸鸡、手撕牛肉、老干妈蒸唐人神香肠、油豆腐蒸五花肉、白辣蒸排骨、干豆角蒸排骨（五花肉）、珍珠肉丸、蒸霸王肘、剁椒蒸鸡、五花肉蒸香干等；
- 7、蒸时令菜：上海青、生菜、菜心、菠菜等；

8、蒸干菜系列：蒸盐菜、蒸油豆腐、蒸扁豆干、蒸豆角干、蒸芋头梗干、蒸苦瓜干、蒸豆干、蒸萝卜干、蒸笋丝、蒸香干；

9、浏阳蒸菜蒸其它类：水蒸蛋、蒸鸡汁冬瓜、青椒蒸香干、过桥豆腐、清蒸豆腐、蒸南瓜、蒸剁椒芋头、粉丝蒸芽白、蒸丝瓜、蒸萝卜、蒸茄子、蒸土豆、蒸四季豆、蒸豆角。