

小炒技术培训学校

产品名称	小炒技术培训学校
公司名称	新乡市卫滨区名食园餐饮服务中心
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	河南省新乡市卫滨区自由路南头向东拐88米路南锦绣花园东邻，新乡市名食园小吃培训学校
联系电话	18738353888

产品详情

炒菜，中国菜的常用制作方法，将一种或几种菜在特制的凹型锅内，以火传导到铁锅中的热度为载体，加入油、佐料和菜品后用特制工具“锅铲”翻动将菜炒熟的烹饪过程。炒菜是中国菜区别于其他菜肴的基本特征，用碟形薄生铁锅，旺火热油，分炆炒、生炒、小炒、熟炒等。炒菜，可以说是较基本的也是应用较广泛的烹饪技法。炒菜就是选用质地新鲜的烹饪食材，经过加工或采用适当的辅助措施，滑油或焯水后，放入烧热的油锅中，用旺火或中火迅速翻炒，加入调味料做成菜的烹调技法。现代人工作压力大，生活节奏快，特别是都市上班族、务工人员在外吃盒饭、快餐的重要消费群体，特色小炒爆的主要原因是人们消费观念的转变。人们饮食方面更追求健康、时尚、休闲方面，而小炒其灵活的特色也正好符合人们的需求。小炒店经营简单、市场广阔、不受原料和地区的局限、口味多变、生产快捷、技术可控性强,小炒店中高低档次都有，甚至无装修露天营业,无论在菜市场、学校、工厂还是小区内均适合开店经营!

小炒历来以方便快捷、物美价廉为主要特点，以社会大众为主要服务对象。想要快餐店赚钱，就要有一个好的定位，所谓的市场定位，其实就是消费者定位，大众消费的快餐，才会迎来更多的消费者，档次高的快餐富人不会吃，穷人又吃不起，即人们常说的“高不成，低不就”。餐饮是一个大市场，其中的任何行业所面临的竞争都是比较激烈的，快餐行业亦是如此。如今是一个什么都讲究特色与创新的年代，不一样才会赢得消费者的青睐。快餐店想要更好的赚钱，就需要投资者做好这一关，使得自己经营的快餐与别家有所不同，才会在激烈的竞争中有足够的优势。

小炒几乎是当下大需求的饮食，受众群体大多是上班族或者学生一代和公司白领，而这一消费群体恰巧也是消费主力军。有需求自然就有财富，但如果想在地区开上一家现点现炒的快餐店，那么这方面的炒菜技术要去哪里培训呢？目前这个快餐小炒项目在名食园小吃培训中心学习，想学这门炒菜手艺的朋友千万不要错过这个机会哦。