

湖南浏阳蒸菜培训小碗蒸菜学习班

产品名称	湖南浏阳蒸菜培训小碗蒸菜学习班
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

浏阳蒸菜是一道湖南的传统名吃，属于湘菜，含油脂少、热量低，易于消化吸收。蒸制过程中以水渗热、阴阳共济，清淡养胃。

相传起源于明朝，历经500多年发展。浏阳独特的气候地理环境蕴植出的天然食材，含有丰富的蛋白质、微量元素、维生素等营养物质。特别是氨基酸和含氮物质非常高，使味道更鲜美。独有的加工技法，丰富的食材品味，使浏阳食材更具独特性。

培训内容

原料的认知以及采购

师傅传授相关材料的用法用量、前期处理方法；熟悉材料的采购渠道

前期加工

前期材料预加工，处理，保存方法等等.....

锅

习蒸菜部分菜品的前期制作及炒锅手法

调味

习蒸菜的各种菜品的装盘、搭配、调味等各项技术

烹饪

学习各类蒸菜的烹饪时间、火候、成色等事项掌握

蒸菜学习类容：

一、蒸菜汁的制作；

二、双椒料的制作；

三、豆豉辣椒油的制作；

四、鱼类的蒸法：如酱椒鱼头、双椒鱼头、清蒸草鱼（桂鱼、鲈鱼、东江鱼、寻龙鱼）；

五、腊味的蒸法：腊味合蒸、蒸腊肠、蒸腊排骨、蒸腊鸡（腊鸭腊兔）；

六、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；

七、蒸时令菜：上海青、生菜、菜心、菠菜等；

八、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；

九、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。