

长沙凉拌菜技术培训学卤菜凉拌菜

产品名称	长沙凉拌菜技术培训学卤菜凉拌菜
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

红油凉拌菜其历史文化却深远得多，可追溯到周朝和先秦时期。每一道凉菜，吃的不仅仅是食物的本身，调味料才是灵魂所在。糖、香油、醋、盐、辣椒油等调味的多或少，赋予了每一道凉菜不同的味道。吃前将各种食材连同酱汁拌均匀，酸、辣、甜、麻香味儿在口腔中散发开来，醒胃又养生。

红油凉拌菜一般可分为香辣、麻辣、五香三大类;是将初步加工和焯水处理后的原料，经过添加红油，等配料制作而成的菜肴。红油凉拌菜据说起源于东北，故东北菜中凉菜品种多，凉拌的东西也多，而且没有什么规律，做法多样，极富特色且好吃。

红油凉拌菜的培训种类：

凉拌海蜇丝，凉拌凉皮，凉拌豆干，凉拌粉丝，凉拌海带结，凉拌海带丝，凉拌拉皮，凉拌腐竹，凉拌海白菜，茼蒿，莲藕，凉调萝卜丝，凉拌香菇，凉拌黄瓜，木耳，豆芽，火腿，凉皮，蕨菜，红油猪耳朵，胡萝卜，芹菜，等几十种时令凉拌小菜(红油味，酸辣味，蒜泥味，香油味)

红油凉拌菜的培训课程：

- 1、秘制辣椒油的制作
- 2、各种菜品前期处理
- 3、凉拌菜的辅料制作
- 4、凉拌的方法以及各种调料在使用中的用途
- 5、调味与增香

课程安排

- 1.开店流程讲解，包括店面的选址、人员配备、物资采购等。
- 2.项目技术详细批解，包括原材料的选择，采购，口味的变换、配比等。
- 3.虾的清洗及处理方法。
- 4.调味料的熬制，各种口味的调制。
- 5.锅底料的制作。
- 6.学员自己反复练习所学的课程，一直练习到熟练满意为止。