

# 湖南小吃培训蒸菜技术 蒸菜培训学校

产品名称	湖南小吃培训蒸菜技术 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

关于蒸菜的前史，据考证最早可追溯到炎黄时代。自从我们的先人发明了锅，先有“煮”，“蒸”随之诞生。蒸的工艺相对于其他烹饪，更能保持食物养分和原汁原味，油脂较少，所以堪称夏天最适合的健康饮食方式。随着不断改变各地吃食里均有蒸菜传统，大部分用于先人、过年过节、婚嫁迎娶等民间大事儿。

长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校教授的蒸菜是使用水沸后产生的水蒸气为传热介质，使食物老练的烹调方法。在烹饪中，它既能制造主食，也能制造小吃和糕点。在菜品烹调中，既可用于半制品加工的前期热处理，也可用于制品烹调，使之老练或软熟入味。蔬菜、鸡、鸭、鱼、肉等蒸熟了吃的菜肴的统称。

打工不如自己创业，俗话说，学会一个技能，致富整个家庭

红星鹏飞的蒸菜有：

- 1、荤菜系列：清蒸鲫鱼，清蒸肉，清蒸鸡，清蒸排骨，蒸王八，清蒸鲈鱼，开胃鱼头王，老干妈蒸鲫鱼，腌菜虎皮扣肉，香芋扣肉，石灰蒸蛋，蒸米粉肉，香芋蒸排骨，干豆角蒸肉、剁辣椒牛蛙、粉蒸排骨、蒸日本豆腐，黑木耳蒸肉，金针菇蒸肉，蒸盐蛋，香菇蒸鸡
- 2、海鲜系列:蒜蓉扇贝。
- 3、腊菜系列:腊肉腊肉,, 蒸腊鸡，蒸腊洋鸭，蒸大围山火焙鱼, 腊味合蒸，猪血丸子蒸腊肉，蒸腊肠。
- 4、蔬菜系列:蒸香干,清水蒸鸡蛋,苦瓜蒸茄子,青辣椒蒸香干,长豆角蒸茄子，蒸冬瓜，蒸芋头，蒸南瓜，蒸豆角，蒸马铃薯，蒸四季豆，粉丝蒸白菜

哪里能够学蒸菜 浏阳蒸菜技能培训内容：

1. 浏阳蒸菜原材料的知道和选用；

2. 蒸菜汁的配方和制造方法；
3. 双椒料的腌制技能；
4. 豆豉辣椒油的选料和制造技能；
5. 各色菜品的调配方法；
6. 蒸菜时间与火候的掌握；
7. 蒸菜设备的使用方法；