

培训浏阳蒸菜技术

产品名称	培训浏阳蒸菜技术
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

浏阳蒸菜是湘菜中的一道传统菜系。由于蒸菜不需要经过高温烧烤，所以能够充分保留住菜肴中的营养成分，蒸出来的菜色香味俱全，养胃养肝且不上火。蒸菜主要有三种蒸法：清蒸，将食材加工整理后加入调料，或再加入汤（或水）放入器皿中，使之加热成熟；旱蒸又称扣蒸，食材只加调味品不加汤汁，有的器皿还要加盖或封口；粉蒸，将加工好的食材用炒好的米粉及其他调味料拌匀，而后放入器皿中码好，用蒸汽加热成软熟滋糯。

培训流程

- 1、浏阳蒸菜原材料的认识和选用；
- 2、蒸菜汁的配方和制作方法；
- 3、双椒料的腌制技术；
- 4、米粉面的制作与调味方法
- 5、豆豉辣椒油的选料和制作技术；
- 6、主食材与副食材的搭配；
- 7、蒸菜打底食材的选择与摆放技巧
- 8、营养汤的制作与搭配技术
- 9、蒸菜时间与火候的掌握；
- 10、蒸菜设备的核心使用技术。

