

凉拌菜培训学习班湖南凉拌菜培训

产品名称	凉拌菜培训学习班湖南凉拌菜培训
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

常见的凉拌菜可以分为三种：生拌、炆拌、和焯拌。生拌是常见的一种，它是将植物性原料不经过加热，经刀工处理后，直接加入调味品进行拌制。

简单点凉拌菜说就是把各类原料先处理干净，然后再加入调味品、香菜、蒜水、拌酱、油辣子等调料品一起凉拌，拌好之后就成了凉拌菜。

想提味、增香或者增加口感，这时候就可以在凉拌菜中少放一点点香油、麻油、辣椒油、芥末油、橄榄油。不但让凉菜吃起来香，而且很健康。

其实做凉拌菜重点不在于你凉拌的菜品有多少种，而是你的红油、油辣子和拌酱味道如何，这些调料在凉拌菜中尤为关键

真正好的红油跟油辣子在制作工艺上是非常精细的，好的技术工艺做出来的凉拌菜让人口齿留香，因此瑞美滋学员每次在练习红油或者油辣子时，要至少练习4-5次才能彻底的把握住技术工艺以及火候，以此看出重要性，因为它们是你凉拌菜中的关键