

快洁菜技术培训长沙快洁菜教程

产品名称	快洁菜技术培训长沙快洁菜教程
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

快洁菜技术培训

学长沙特色小吃、早餐早点、特色酱卤、冷饮奶茶、炒菜、西点培训就找红星鹏飞小吃培训学校，学校始终贯彻“服务于民，提高质量”的教学理念，不断开拓新的工种，品种、口味、质量、服务、技术永远争**的宗旨，把事做好，让每一位学员、每一个创业者满意，我们支持并鼓励学员小本创业，免费提供理论指导开店和随到随学的培训教学模式

【培训内容】

湘菜基本功：

熟悉掌握刀功刀法，翻锅，调味，火候，原料初加工等湘菜烹调技巧及技法，掌握教学计划中的经典湘菜，流行湘菜，地方特色菜，工艺菜，川菜，粤菜，干锅火锅，靓汤等菜肴制作。采用非常高效的一对一教学的授课方法，**每位学员充分掌握理论及实践课程。

食材处理：

青菜处理、家禽处理、水产品处理、干货水发、冻品解冻、肉料腌制等。

经典小炒类：

西兰花炒花菇、苦瓜炒冬瓜、农家小炒肉、擂辣椒炒荷包蛋、腊八豆炒脆骨、卤耳尖炒卤香干、韭菜香干、肉炒肉、大盆藕条、四季豆烧土豆、手撕包菜、合炒腊味、萝卜干腊肉、渔夫一碗香、农家一碗香、铁板水晶粉、木桶牛肉、孜然牛肉、农家煎豆腐、红烧排骨、湘西外婆菜、水煮肉片、土匪猪肝、炆爆腰花、酸辣鱿鱼须、原味牛腩、酸辣鸡杂、黄焖鱼三宝、腊肉炖莴笋、青椒筒子骨、溜猪肝、野山椒牛肉丝、香辣板鸭钵、龙骨煨湖藕、酱香卤牛肉、青椒炒仔鸡、老干妈炒猪肚、酸萝卜丝牛百叶、个性鸡杂、折骨肉焖莴笋。

凉菜类：

擂三丝、香辣葱油鸡、蛋丝拌豆皮、油泼松花蛋、跳水肉皮冻、热卤四合一、凉拌卤牛肉、手抓腰花、及其它普通凉菜做法