浏阳蒸菜培训湖南蒸菜培训

产品名称	浏阳蒸菜培训湖南蒸菜培训
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

浏阳蒸菜是一道湖南的传统名吃，属于湘菜，含油脂少、热量低，易于消化吸收。蒸制过程中以水渗热、阴阳共济，清淡养胃。

红星鹏飞培训优势

1、名师指导

名师手把手教学，把控每一个细节，保证学员个个都能动手操作，让学员真正学到zhengzong的早餐制作技术！

2、口味出众

选上等食材，传承独特配方，令食客流连忘返，美味效应不愁客源！

3、健康理念

制作虽繁不偷工，食材虽贵不减料。不仅在口味上下足功夫，在食材选择上严格把关，绝不采用任何非法添加剂。让美味与健康并重！

4、实战培训

理论培训与店面实战操作相结合。对所有学员都提供开店、选址布局、装修等多方位指导，结业即开业！

实操内容

项目实际操作内容一

讲述蒸菜的发展史及基础知识。

项目实际操作内容二

讲解各种辅料的作用及分类、选料、配比及加工。

项目实际操作内容三

蒸菜主料的配制及方法。

项目实际操作内容四

蒸菜禽肉类、水产品类、蔬菜类材料的处理制作方法。各种蒸菜搭配制作。

项目实际操作内容五

未售完,半成品的保存方法。设备器具采购途径和要求。