

浏阳蒸菜技术配方蒸菜培训

产品名称	浏阳蒸菜技术配方蒸菜培训
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

蒸菜培训流程：

- 1、原材料的选择
- 2、原材料前期处理
- 3、米粉面的选择
- 4、米粉面调味
- 5、主辅食材的搭配
- 6、主辅食材的调味
- 7、特色菜品制作
- 8、菜品蒸制技术
- 9、成品调味技术
- 10、菜品摆盘技术
- 11、开店项目搭配
- 12、选址、定位、装修辅助
- 13、采购、摆放、定价辅助

14、宣传、开业辅助

培训菜品：

粉蒸肉、粉蒸鱼、粉蒸排骨、粉蒸肥肠

粉蒸素菜、汽水羊肉、汽水牛肉、咸烧白

甜烧白、开胃豆花、南瓜八宝饭、蒸菠萝蜜

臊子蒸蛋、五彩蒸蛋、蒜泥娃娃菜、糯香排骨

水豆豉蒸茄子、巴山豆豉蒸肉、滋味花椒鸡