

家常菜制作方法|学厨师

产品名称	家常菜制作方法 学厨师
公司名称	武汉市文昌高级职业学校
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	武汉市武昌司门口民主路23号(民主路户部巷步行街瑞苗城内)
联系电话	027-88081998 18971327977

产品详情

【家常菜制作方法|学厨师哪里好】

你是不是经常羡慕餐厅里大厨们能瞬间做出美味花样多的菜肴呢？你是不是经常面对美味，馋的不得了，却不会自己做呢？只要每周抽一天的时间到武汉文昌职校业余厨艺培训，其实轻轻松松做出大师级的味道，你也可以的哦全国免费热线：4000-345 - 234

文昌业余厨艺培训--招生对象：不能脱产来校学习的业余厨艺爱好者，如：在校大学生、家庭主妇、蓝白领阶层、出国留学学者、离退休老人等

培养目标：如何让猪肉、牛肉制做得鲜嫩，鱼烧得色泽鲜亮，口感柔滑。通过系统而专业的操作示范、讲解、使烹饪技巧得以全面提高，使菜肴从颜色、口感、味道、营养、造型等方面有大幅的改进和提高。懂得膳食结构，平衡膳食，荤素搭配，以及药膳，食膳滋补等技艺的发挥。

文昌业余厨艺培训--学习内容：

炒菜类：湘味小炒肉、鱼香肉丝、滑蛋牛肉、蒙古酱牛肉、滑炒牛肉丝、银芽鸡丝、宫爆鸡丁、杏鲍菇牛肉粒、马蹄财鱼丁、干烹肉丝、京酱肉丝。

烧菜类：红烧鱼块、毛氏红烧肉、黄鳝烧牛腩、豆瓣鲫鱼、红烧鳊鱼、红烧黄咕鱼

文昌私房菜：干烧霉干张筒、干锅茶树菇、干锅花菜烧番茄、洪湖滑鱼、香菠咕噜肉、糖醋里脊、小葱煎豆腐、乡村老豆腐、豆角烧茄子、田嫂排骨、玉米烧排骨

油炸类：酥炸猪（牛、鱼、鸡）排，香酥藕蟹、避风塘藕（茄）夹，香酥鸡翅、串炸翅中

清蒸类：清蒸孔雀鳊鱼、清蒸鲫鱼、粉蒸肉、粉蒸鸡、粉蒸鱼、剁椒鱼块、剁椒蒸鸡、剁椒蒸鲢鱼、杂酱蒸蛋、珍珠肉丸、猪油渣豆腐元、双味蒸鱼头、粉蒸青菜。

炖汤类：渗汤园、清炖鸡、当归炖鸭、猪脚炖乌龟、猪膀炖甲鱼

特色类；油焖大虾、香辣基围虾、田鸡烧膳鱼、啤酒板栗烧鸭、砂锅鱼头、糯米蒸牛肉、生嗜泥鳅、珊瑚贵妃鱼、湘西土匪鱼、醋溜鱼头、干蒸老母鸡等

汤类：排骨藕汤、清汤牛肉、猪肚炖乳鸽、南山笋煲老鸭、双菇双元汤

文昌业余厨艺培训--上课时间：每周六或周一至周五任一天

上午8：30--11：30下午2：00至5：00课时：24次课，学会为止，每次学三至四道菜

武汉文昌厨师培训学校

《厨师精英》，《烹饪大厨》，《厨师速成》，《厨师小炒块餐班》，《家常菜》，《特色卤菜》，《特色烧烤》，《西餐制作》，《早点小吃技术》等热门专业，常年招生

结业发证：学校颁发结业证书，组织考取全国通用的国家职业资格证书（厨师证），报考费另交

食宿问题：公寓式住宿设备全，每月650元，生活自理8-18元每餐

地址：武昌司门口民主路23号户部巷步行街瑞苗城内

1、地铁2号线积玉桥站下D出口,马路斜对面转514、539、542路公交在临江大道汉阳门站下车，过马路进入民主路户部巷步行街，前行3分钟即到武汉市文昌高级职业学校

2、地铁4号线复兴路站下D出口出，省人民医院门前乘573、717、539路公交车在解放路后长街站下，前行上司门口天桥下去，进入民主路户部巷步行街，向江边方向步行3分钟即到

3、573、717、539、607路公交车在解放路后长街站下，前行上司门口天桥下去，进入民主路户部巷步行街，向江边方向步行3分钟即到武汉文昌高级职业学校。