

武汉牛扒牛排学习

产品名称	武汉牛扒牛排学习
公司名称	武汉佳肴汇饮食文化传播有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	武汉市武昌区中山路633号万金国际广场2栋2726(武昌火车站旁)
联系电话	13387571755 13387571755

产品详情

项目背景：牛扒牛排“吃牛扒”也许是现今的都市一族大时尚，三伏之日更迷恋西式生活：泡吧，吃西餐……真真正正做着都市夜归人。牛排，可谓吃西餐的代名词。有人说，如果学会吃牛扒，就可以顺利地迈入西式生活。英文STEAK一词是牛扒的统称。

其种类非常多，常见的有以下四种：

“TENDERLOIN(嫩牛柳，牛里脊)”，又叫FILLET(菲力)，是牛脊上最嫩的肉，几乎不含肥膘，因此很受爱吃瘦肉朋友的青睐。由于肉质嫩，煎成3成熟、5成熟和7成熟皆宜。

“RIB-EYE(肉眼牛扒)”，瘦肉和肥肉兼而有之，由于含一定肥膘，这种肉煎烤味道比较香。食用时不要煎得过熟，3成熟最好。

“IRLOIN(西冷牛扒，牛外脊)”，含一定肥油，由于是牛外脊，在肉的外延带一圈呈白色的肉筋，总体口感韧度强、肉质硬、有嚼头，适合年轻人和牙口好的人吃。食用中，切肉时连筋带肉一起切，另外不要煎得过熟。

“T-BONE(T骨牛扒)”，呈T字型，是牛背上的脊骨肉。T型两侧一边量多一边量少，量多的是肉眼，量稍小的便是菲力。此种牛排在美式餐厅更常见，由于法餐讲究精致，对于量较大而质较粗糙的T骨牛扒较少采用。

牛扒牛排西餐饮食结构比较合理，越来越被中国人认可和喜爱：西餐菜品的营养搭配比较均衡，尤其像法餐上菜程序及饮食搭配更利于人体吸收，如前菜、汤、主菜（包含鱼、水果、肉类、乳酪）、甜点、

咖啡、水果。根据不同情况还可以有餐前酒、配餐酒，而配餐酒的选择上，如吃海鲜类可饮用白葡萄酒，牛、羊肉可选用红葡萄酒，无论是食品、原料本身的营养价值，还是菜品的营养搭配都能满足人们对合理膳食的要求。

中国的西餐业正以每年超过30%的增长率在飞速发展。在北京，你可以看到有精致浪漫的法餐，辛辣时尚的东南亚餐，漂亮美味的日餐，琳琅满目的自助餐，融合的中西合璧餐，优雅舒适的咖啡厅，我们的西餐行业也越来越接近平民化，越来越贴近老百姓，从消费的角度，西餐已经渐渐走进了人们的生活。

各国对牛肉的态度、习惯不同，所以牛肉的食用方法也不同：美国食用牛排的方式粗犷且豪迈，不拘小节，整块腓力牛排烧烤后再切片；罗马风味的佛跳墙则最让人津津乐道，料理后，用油煎至表面成金黄，并注入白葡萄酒，据说这样的料理可以防止夏天的过敏症；对英国人来说，仍习惯于将大块的牛排叉起来烤；法式牛排特别注重酱汁的调配，用各式的酱汁凸显牛排的尊贵地位；至于德国人，吃牛排的方式非常奇特，“酸牛肉”光听名字就够让人匪夷所思，而生鲜牛肉则更是需要拿出勇气尝试的；在日本，一般烧烤店中常用的日式照烧烤酱被运用在西式牛排中，使和风照烧沙朗牛排口味别具一格。目前中国普通西餐馆中流行的牛排多数属于美式风味。

名师简介：

徐国盛：国家高级烹饪技师，中国烹饪名师，从业21年，擅长西餐制作，先后在昆明市、香港扒王之王、豪享来西餐厅，圣地淘沙西餐厅多家大型西餐厅担任技术顾问、行政总厨，曾担任东方烹饪学校西餐实践课老师。遵循走出去、请进来的创新理念，重视厨艺交流、学习，提倡团队合作精神，以技服人，多次参加各级烹饪大赛并获得荣誉。2004年荣获第二届中华美食大赛牛排类金爵奖，现任佳肴汇西式餐饮部技术顾问和教学顾问，为人和善，深受学员好评。

吴敬平：国家西点烹调高级技师，从业23年，曾任全禾森有限公司任西餐部主管兼中央厨房生产车间主管、上海胜凡新餐厅主管兼任厨师长、广西非海香格里拉西餐厅厨师长兼技术顾问、武汉金豆荚西餐厅厨师长。多年实践经历使他融会贯通、独创意境、形成西式新的风向标。牛扒、披萨、美式、意式、法式西餐等技术水准国内一流。现任佳肴汇西式料理部技术总监和教学总监，为人和乐，深受学员好评。

培训详情：

培训内容：

牛排系列1.牛肉的部分分割和用途：牛肉的分类、牛肉的部分分割和用途、牛肉的选用。

2.牛排酱汁制作:布朗基础汤、布朗少司（烧汁）、洋葱少司、黑胡椒少司、迷迭香少司、红酒少司。

(1)煎各式牛排：煎3成熟的牛排、煎5成熟的牛排、煎7成熟熟的牛排、煎熟牛排。

(2)煎牛柳（牛里脊）:煎3成熟的牛柳、煎5成熟的牛柳、煎7成熟的牛柳、煎熟牛柳。

(3)西式蔬菜橄榄的制作练习。

(4)牛排配薯条。

(5)牛排配德式土豆等。

沙拉果拼系列：

1.沙拉的概念。

2.沙拉的分类：开胃沙拉、主菜沙拉。

3.沙拉汁的制作:蛋黄酱、千岛汁、法国汁、油醋汁、凯撒汁、香橙水果沙拉汁、酸奶香草沙拉汁。

4.果拼雕花系列。

意大利面系列意大利面：意大利面的种类、意大利面酱汁、意大利面的煮制、番茄少司的制作

意大利面制作品种： 肉酱意大利面 茄汁海鲜意大利面 咖喱风味意大利面 虾仁菌菇意大利面 肉酱面 海鲜贝壳面等

汤系列1.汤的分类：按浓度分、按颜色分、按温度分、按原料分。

2.汤的作用：基础汤的作用、汤的作用。

3.汤制作品种： 奶油玉米浓汤 菠菜茸汤 百慕大鱼周打汤 意大利蔬菜汤 冻胡萝卜汤 罗宋汤。

培训费用：2280元包含技术学费、中餐费、学习材料费、资料费、三年技术升级费等，中途不收任何费用。

培训课程：

1.讲解牛排的特点及牛排的流行趋势等入门必备常识。

2.了解和认识牛排制作工具的使用方法和特点。

3.牛排原料的认识和选择技巧。

4.牛排基本知识、器具、牛排制作方法

5.牛排的制作原理、方法技巧和注意事项。

6.传授牛排的制作技术及保存方法。

7.反复练习牛排课程的制作全过程。

8.讲解制作注意事项及设备保养。

9.店面营业选址原则。原料采购途径。

培训承诺100%传授正宗配方；100%实践操作；100%支持免费技术升级；100%中途不收费；100%包教会。签定合法“技术转让、包教包会、配方全部传授”合同。

温馨提示即将创业的朋友们！佳肴汇知道您的钱来之不易，所以佳肴汇会凭专业、专注、负责的态度教学，让您花的每一分钱都有价值！绝不让走弯路！教一位学员，交一位朋友，因为您的成功，就是我们最大的成功！我们将一站式服务到底，伴随您们成功创业！