# 无锡新区博奥川菜培训专业的厨师培训学校

| | |
|---|---|
| 产品名称 | 无锡新区博奥川菜培训专业的厨师培训学校 |
| 公司名称 | 无锡博奥技能教育咨询有限公司 |
| 价格 | 1500.00/个 |
| 规格参数 | |
| 公司地址 | 江苏省无锡坊前新东坊商业街19号205-206 |
| 联系电话 | 86-051088234199 13093010243 |

# 产品详情

无锡博奥烹饪美食技术培训------无锡新区博奥川菜培训专业的厨师培训学校

川菜作为中国汉族八大菜系之首，是一个历史悠久的菜系。在中国烹饪史上占有重要地位，它取材广泛，调味多变，菜式多样，口味清鲜醇浓并重，以善用麻辣著称，并以其别具一格的烹调方法和浓郁的地方风味，融会了东南西北各方的特点，博采众家之长，善于吸收，善于创新，享誉中外。川菜风味包括成都、重庆和乐山、自贡等地方菜的特色。主要特点在于味型多样。辣椒、胡椒、花椒、 豆板酱等是主要调味品，不同的配比，化出了麻辣、酸辣、椒麻、麻酱、蒜泥、芥末、红油、糖醋、鱼香、怪味等各种味型，无不厚实醇浓，具有“ 一菜一格 ”、“ 百菜百味 ”的特殊风味，各式菜点无不脍炙人口。在烹调方法上，川菜有炒、煎、炸、爆、烤、烩、蒸、拌、焖、贴、干烧、炸熏、泡、炖等38种之多，变化精妙；

川菜系因此具有取材广泛、调味多样、菜式适应性强三个特征。由筵席菜、大众便餐菜、家常菜、三蒸九扣菜、风味小吃等五个大类组成一个完整的风味体系。

盛名的菜肴:

凉菜经典：夫妻肺片、灯影牛肉、蒜泥白肉、千层顺风、怪味鸡、陈皮牛肉、酸辣蕨根粉；

精选热菜：干烧岩鲤、干烧桂鱼、鱼香肉丝、宫保鸡丁、麻婆豆腐、干煸牛肉丝、泡椒鸡杂、辣子鸡丁、水煮肉片、水煮牛肉、火爆腰花、樟茶鸭子、粉蒸排骨、梅菜扣肉、粉蒸牛肉、钵子菜、合川肉片、回锅肉、棒棒鸡、板栗红烧肉、麻油鸡、太白鸭子、东坡肉；

流行风味：水煮鱼、香水鱼、毛血旺、石锅鱼、麻辣香锅、巫山烤鱼、香辣蟹、干锅牛蛙；

火锅类：毛肚火锅、鸳鸯火锅、小天鹅火锅、海底捞火锅；

地址：无锡博奥烹饪美食技术培训---无锡初级厨师培训---中级厨师证培训---高级厨师证培训---厨师技师证培训--高级技师厨师证--无锡博奥小吃培训---无锡博奥美食技术培训----无锡新区坊前新东坊商业街二楼19号205-208

联系人：姚老师：15190250905 13093010243

电话：0510-88234199

地址：无锡市新区坊前新东坊商业街19号-2楼205-206-207-208

联系人：王老师

公交车：19、21、41、65、76、160、45、777路到坊育路下车（新区坊前交通行政管理和国土资源所往前200米即到）。