湖南湘菜炒菜技术培训学校

产品名称	湖南湘菜炒菜技术培训学校
公司名称	长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校
价格	.00/个
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

长沙红星鹏飞餐饮小吃培训学校主要专业致力于特色小吃培训、早餐早点培训、卤菜酱卤培训、冷饮奶茶培训、特色菜湘菜培训、西点烘培蛋糕培训。

特色菜，是指是有着与其他菜品物质不同的地方，能区别于其他菜品，有着特别的味道 自身特点 独特地区风味，是其他菜品所没有的。在我们日常生活中，有着各式各样、琳琅满目的菜品，就拿“菜”来说，从民间家常菜到酒店菜，成千上万种菜，再者一些地方小吃、乡间小吃之类，更是难以计数，各有各的味道与特色。总之需要有自身特色 独特味道 并且有着地方风味与风韵的才能配得上“特色菜”的头衔。

联系我们

加盟咨询热线13135218825刘校长

餐馆的门口摆着几口大锅，锅里放置着高达五六层高的竹篾蒸笼，锅里的水保持着沸腾的温度，每当有客人到店，就会被领来挑选。蒸菜的品种很多，荤的如竹筒蒸排骨、干豆角蒸肉、腊鱼腊肉合蒸、蒸香

肠，素的有蒸毛豆、蒸萝卜片、蒸芋头，尽管品种花色各异，但有一点是相同的，就是无论是蒸什么东西，小山顶上大都都是一层红艳艳的干辣椒片，要不就是几颗黑黑的浏阳豆豉。蒸菜因为都是事先蒸熟的，品种又多，因此成为湘菜中最容易被拿来用快餐模式经营，长沙的那些浏阳蒸菜馆也常常成为的哥们的就餐之地。

红星鹏飞美食培训主要培训工种项目特色小吃、早餐早点、特色酱卤、冷饮奶茶、炒菜、西点，各证件是全国通用的， 20年来，我校根据市工业、企业的用人需求，针对性组织培训，共培训学员几万人，为企业和社会输送了大量的人才。

保持重色：调色之功；重油：调味之功；重火功：调质之功。如老或嫩，硬或软，结或松等。
徽菜用火腿调味是传统。制作火腿，在徽州也是普及型的家庭技术。

学一门技术主要是看学校资质和老师技术,学了以后能不能赚钱，现在微博、网页上面都有很多人发打着培训学校的字眼发布一些招生广告信息，供大家学习，但是自己尝试之后效果却不如人意，才知道上当受骗了。长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校以“ 培养长沙名厨，成就天下名菜，传承湖湘文化。 ”，培养的学生“ 出得去、用得着、干得好、留得住 ”，确立以市场为导向、以社会需求为目标的办学理念和专业设置原则，面向市场，服务社会，依法办学，从严治校。

湖南长沙特色菜家常菜培训 学做特色菜 餐饮特色菜系列：特色菜烤牛蛙，特色菜火焰醉鹅，特色菜重庆烤鱼，特色菜跳跳蛙，特色菜卤海鲜，特色菜卤虾，特色菜长沙口味虾，特色菜鱼嘴巴，特色菜钱粮湖土鸭，特色菜卤肉饭，特色菜黄焖鸡米饭，特色菜烤肉饭，特色菜木桶饭等等。

特色菜，是指是有着与其他菜品物质不同的地方，能区别于其他菜品，有着特别的味道
自身特点 独特地区风味，是其他菜品所没有的。在我们日常生活中，有着各式各样、琳琅满目的菜品，就拿“ 菜 ”来说，从民间家常菜到酒店菜，成千上万种菜，再者一些地方小吃、乡间小吃之类，更是难以计数，各有各的味道与特色。总之需要有自身特色 独特味道
并且有着地方风味与风韵的才能配得上“ 特色菜 ”的头衔