

长沙专业浏阳蒸菜培训-正宗浏阳蒸菜技术学习

产品名称	长沙专业浏阳蒸菜培训-正宗浏阳蒸菜技术学习
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

长沙专业浏阳蒸菜培训-正宗浏阳蒸菜技术学习

好消息：欢迎各位创业朋友前来报名，免学费，只收取报名费1888元，任意学习六个项目，告别打工，小本创业。[红星鹏飞] 提前预约1人学费可以两个人来学

时代阳光大道西600号红星鹏飞学校/13135218825/微信电话同号

长沙小吃培训 <http://www.cshxpf.com/>

湖南小吃加盟 <http://www.ssxcm.com/>

湖南小吃培训：<http://www.sl58.com>

想创业，找红星鹏飞

培训内容 蒸肉类：干豆角蒸肉 梅菜扣肉 粉蒸排骨 豉汁排骨 粉蒸肉 红枣滋补鸡 粉蒸牛肉 老干妈蒸香肠 白蒸排骨 豆油皮蒸五花肉等
蒸鱼类：剁椒蒸鱼头 清真鱼 扇形武昌鱼 豉汁蒸鲈鱼 双椒鱼头 清蒸财鱼等
蒸腊味：豆角蒸腊肠 腊鱼蒸腊肉 腊味合蒸 腊鸡蒸藕 蒸腊鱼 腊鸭蒸藕等 蒸干菜：蒸梅干菜 蒸腌菜 蒸腐竹 整油豆腐 蒸豆角干 蒸干豆腐蒸苦瓜 蒸鸡蛋干 蒸香干 蒸熏笋 蒸干四季豆 蒸干黄瓜等
蒸时令青菜：粉蒸茼蒿 蒸上海青 蒸大白菜 蒸广东菜心 蒸空心菜 蒸菠菜等 蒸其他类：蒸鸡蛋 蒸汽水肉 鸡汁蒸冬瓜 剁椒蒸香干 蒸鸡蛋豆腐 甜蒸南瓜 蒸豆腐 剁椒蒸芋头 剁椒蒸粉丝 双椒蒸粉条 清蒸丝瓜 粉蒸萝卜丝 蒜蓉蒸茄子 粉蒸土豆 蒸四季豆 豆角蒸茄子等 培训承诺 包教包会，中途不再收费，根据个人能力不限制学习时间，学会为止。一般6-10天左右可完全掌握培训课程 1.讲述蒸菜的发展史及基础知识。2.讲解各种辅料的作用及分类、选料、配比及加工。3.蒸菜主料的配制及方法。4.蒸菜禽肉类、水产品类、蔬菜类材料的处理制作方法。5.各种蒸菜搭配制作。6.未售完半成品的保存方法。7.设备器具采购途径和要求。8.投资预算分析及风险回避，经营的模式和管理方法。