

正宗四川凉拌菜培训 湖南卤菜凉拌菜技术培训

产品名称	正宗四川凉拌菜培训 湖南卤菜凉拌菜技术培训
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

正宗四川凉拌菜培训 湖南卤菜凉拌菜技术培训【红星鹏飞凉拌菜·项目背景】

凉菜，顾名思义就是放凉着来吃的小菜。这与趁热品尝的概念不同，必须是放凉的或者从冰箱冷冻过的吃起来才更美味。凉拌的菜式本来不多，但随着外来菜系的不断补充，凉菜的品种也越发丰富了，爽口、味鲜、有营养，这让人们也渐渐喜欢上这些凉着吃的品种，尤其在夏天或者吃辣的时候，凉菜则更是饭桌上的宠儿。

凉拌菜是一种简便制作凉菜的方法，按菜的原料又可分为生拌、熟拌两种，主要都是通过刀工、调味而成。主要原料大部分是熟料，因此这与热菜烹调方法有着截然的区别，它的主要特点是：选料精细、口味干香、脆嫩、爽口不腻，色泽艳丽，造形整齐美观，拼摆和谐悦目。

凉菜，是我国的一种传统菜肴，在饮食业中俗称冷菜或冷盘，是具有独特风格的一种菜肴，因为食用时吃凉的，所以称之为凉菜。凉菜是筵席上首先与客人见面的菜品，故有“见面菜”或“迎宾菜”之美称。

长沙湖南红星鹏飞小吃餐饮培训学校

更多项目咨询了解：13135218825（微信号）

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

长沙小吃培训网址 <http://www.cshxpf.com/>

湖南小吃培训网址 <http://www.ssxcm.com/>

特色小吃培训网址 <http://www.slf58.com>

想创业，找红星鹏飞

教学理念：诚信教学，保证品质，共创社会价值；全天候接受小班报名，滚动式开班，专业技师手把手教学。教学优势：1、专业技师手把手教学，2、免费提供开店指导3、终生免费技术升级

长沙红星鹏飞小吃培训技术学校，提前联系即可随到随学，常年招生！

【红星鹏飞凉拌菜·凉菜特点】

凉菜，与热菜的烹调方法有着截然不同的区别，成品凉菜具有口味干香、脆嫩、爽口不腻、色泽艳丽等特点。

【红星鹏飞凉拌菜·培训内容】

一、田园时蔬类

黄瓜、西芹、藕片、土豆丝、西红柿、罗汉笋、花生米

二、干货原料类

海带、海白菜、黑木耳、黄花菜、海蜇头、海蜇丝

三、野山菌类

姬菇、美人腿菇、海鲜菇、滑子菇、草菇、牛肝菌

四、豆制品类

千张、素火腿、香干

五、魔芋素食类

素腰花、素猪耳、素牛肚、素鱿鱼、素虾仁

【红星鹏飞凉拌菜·培训课程】

- 1.凉菜的系统讲述。
- 2.凉菜原料的选购。
- 3.凉菜食材的预加工。
- 4.凉菜味型确定。
- 5.凉菜系列味汁的调制。
- 6.凉菜加工的基本标准。
- 7.凉菜加工的工艺步骤。
- 8.凉菜的拌料方法。
- 9.凉菜系列调味的须知与运用。
- 10.凉菜菜品经营定价原则。
- 11.系列调味品及原料的货源渠道。
- 12.经营选址与生意技巧。