

浏阳蒸菜做法做法培训学校

产品名称	浏阳蒸菜做法做法培训学校
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韶山路口
联系电话	15674872431

产品详情

长沙学做浏阳蒸菜培训机构 学做浏阳蒸菜地方

课程详细

浏阳蒸菜

“浏阳河，弯过了九道湾，几十里水路，到湘江....”一首歌，唱遍大江南北。大家沉醉在这美妙歌声的同时，是否也会想，浏阳地区的美食呢？没错，就是浏阳蒸菜了，美味可口的浏阳蒸菜，是目前快餐行业中的一颗新星，但是说起来，浏阳蒸菜在浏阳地方已经存在了六百多年历史了，关于浏阳蒸菜，有着许许多多的美丽的传说。

大家应该还记得《舌尖上的中国》这一部火爆的纪录片吧，该片介绍了大江南北的美食，让不少吃货垂涎欲滴，其中“有味使之出味，无味使之入味”，说是就是湘菜的烹调个性。浏阳蒸菜作为湘菜中一道独特的菜系，早已深受群众喜爱。昨天，“湘菜产业湘东行”走进浏阳，你就能深刻感受浏阳蒸菜产业发展前景。

培训内容

- 1、正宗浏阳蒸菜汁的制作;
- 2、浏阳蒸菜双椒料的制作;
- 3、豆豉辣椒油的制作。

培训时间

上午8:30-18:00，学员随到随学，学习时间可自由调配（如每天上午学，每个礼拜六礼拜天学习），学员学会为止，正常的学习时间一般为3-5天左右，视个人学习能力而定。

浏阳蒸菜培训项目：腊菜类：蒸排骨、蒸腊肉、酱椒蒸鸡、蒸猪脚、蒸腊鸭、蒸腊肠。

肉类：蒸鲫鱼、酱椒鱼块、香菇蒸鸡、香芋排骨、蒸五花肉、蒸鱼头。

特色类：蒸扣肉、粉蒸肉、蒸蛋、过桥豆腐、糯米丸子、粉蒸牙白。素菜类：蒸冬瓜、蒸淮山、蒸香芋、蒸南瓜、茄子豆角、蒸萝卜、蒸娃娃菜、蒸金针菇、蒸藕丁、蒸粉丝。

海鲜类：蒸扇贝、蒸鳊鱼、蒸花甲。

三、浏阳蒸菜培训项目优势：以三十平方米店面为例，根据地域不同，初期总投资约二万元至五万元，其中包括店面装修、房租、设备、人工等费用。利润在50%左右。每天保守营业额1500元，一月营业额45000元，每月纯收入13500元左右。

四、浏阳蒸菜培训内容：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