

# 湖南蒸菜培训学校，蒸菜配方

产品名称	湖南蒸菜培训学校，蒸菜配方
公司名称	湖南起点餐饮管理有限公司
价格	1200.00/1
规格参数	湘源地:1 13667336696:1 长沙:1
公司地址	长沙市开福区四方坪街道三一大道366号二楼201号房
联系电话	13667336696

## 产品详情

湖南蒸菜培训学校，蒸菜配方

蒸菜

浏阳蒸菜技术学习内容：

1. 浏阳蒸菜原材料的认识和选用；
2. 蒸菜汁的配方和制作方法；
3. 双椒料的腌制技术；
4. 豆豉辣椒油的选料和制作技术；
5. 各色菜品的搭配方法；
6. 蒸菜时间与火候的掌握；
7. 蒸菜设备的选购及使用方法；

学习类容：

鱼类的系列：如剁椒鱼头、双椒鱼头、清蒸草鱼（桂鱼、鲈鱼，鲤鱼），红烧鲤鱼；

腊味的系列：腊味合蒸、蒸腊肠、蒸腊排骨、蒸腊鸡（腊鸭腊兔）、家乡腊肉、腊鱼尾、豆辣鱼块；

肉类的系列：如豆辣排骨、香辣鸡块、粉蒸排骨、梅菜扣肉、粉蒸肉、汽水肉丸、香芋排骨、口味鸡；

蒸干菜系列：蒸盐菜、蒸油豆腐、蒸扁豆干、蒸干豆角、蒸芋头梗干、蒸干苦瓜、蒸豆干、蒸萝卜干、蒸笋丝、蒸香干、蒸鸡蛋干；

蒸其它类：蒸鸡汁冬瓜、青椒蒸香干、过桥豆腐、清蒸豆腐、蒸南瓜、蒸剁椒芋头、粉丝蒸芽白、蒸丝瓜、蒸萝卜、蒸茄子、蒸土豆、蒸四季豆、蒸豆角，荞麦外婆菜、水蒸蛋、粉丝娃娃菜；

## 培训课程安排

### 理论学习：

- 1.开店流程讲解，包括店面的选址、人员配备、物资采购等。
- 2.项目技术详细批解，包括原材料的选择，采购，口味的变换、配比等。
- 3.店铺经营小技巧，轻松创造财富。

### 示范讲解：

- 1.专业老师一对一的实战示范，讲解技术。
- 2.老师实践操作中带领你回忆理论学习阶段中的开店的技巧，原材料的选择，采购，成本、预算。

### 自我实践：

- 1.自己备原材料，老师旁边检查指导。
- 2.自己操作所有流程，制作出成品，老师旁边检查指导。
- 3.学员自我思索，老师引导，熟透操作流程。

## 长沙湘源地美食培训机构

联系人：琴琴经理 手机微信：136.6733.6696

加此微信可以了解更多培训动态

培训地址：湖南>长沙开福区四方坪街道三一大道366号（百花园路口公交站）

您好！我们教技术免加盟 费、学完就

可以独立开店!

有早餐饼、早餐汤粉、早餐包点、正餐、炒菜、快餐类、奶茶、冷饮、油炸技术、甜品、夜宵烧烤、酱板、霸王、卤菜、特色小吃等技术，看到本信息请与湘源地芹芹经理联系有优惠！

培训时间

1：自由安排学习时间，随到随学；

2：学习时间一般为三到四天左右；

3：具体情况需要根据个人的接受能力情况来定，包教包会，学会为止

湖南蒸菜培训学校，蒸菜配方