

长沙培训凉拌菜的地方，长沙凉拌菜培训班

产品名称	长沙培训凉拌菜的地方，长沙凉拌菜培训班
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

长沙培训凉拌菜的地方，长沙凉拌菜培训班

凉拌菜

学习内容：

- 1、教做红油；
- 2、教做蒜水；
- 3、教做拌酱；
- 4、教处理原料；
- 5、教拌制过程；
- 6、教原料设备采购地方。

我们的学习品种包括：腐竹、黄花菜、海带、藕片、花生、金针菇、豆腐皮、竹笋、蕨菜、木耳、黄瓜、白菜。其实，凉拌菜从真正意义上讲是不存在有多少品种的。只要你把拌酱、红油、蒜水、还有其他的一些辅助佐料准备好，只要是素菜类均可处理好之后拿来凉拌。

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。

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！

138.7580.3660

四川凉菜培训

- 一：凉菜原料的大体选择范围；
- 二：蔬菜原料的处理方法；
- 三:肉类原料的处理方法；
- 四：肉类原料的卤制技术；学如何做凉拌菜调味酱；
- 五：凉拌菜焯水的方法及如何保持凉拌菜的脆度；
- 六：学习凉拌菜秘制红油的制作方法；
- 七:学习秘制卤汗的制作方法；
- 八：凉拌菜的配方比例；
- 九：凉拌菜的保存方法。

凉拌菜具体凉拌的品种有：凉拌鸭肫片、凉拌牛肉片、凉拌花生、凉拌牛肚丝、凉拌木耳、凉拌牛肉片、凉拌海带丝、凉拌海带、凉拌莲藕、凉拌空心菜梗、凉拌竹笋、凉拌鱼腥草、凉拌黄瓜、凉拌平菇、凉拌包菜、凉拌猪耳丝、凉拌猪肚丝、凉拌金针菇、泡椒鸡脚、凉拌海哲丝、凉拌腐竹，凉拌海白菜等品种，根据配方和地方口味，品种可以随意发挥。

长沙培训凉拌菜的地方，长沙凉拌菜培训班