

长沙早餐早点小吃培训

产品名称	长沙早餐早点小吃培训
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

长沙早餐早点小吃培训

【油条豆浆】

油条，是一种古老的汉族面食，长条形中空的油炸食品，口感松脆有韧劲，中国传统的早点之一。《宋史》记载，宋朝时，秦桧迫害岳飞，民间通过炸制一种类似油条的面制食品（油炸桧）来表达愤怒。类似的油炸面食，其起源远远早于宋朝，可追溯到唐以前，具体时期不得考证。油条的叫法各地不一，”天津称油条为果子；安徽一些地区称油果子；东北地区称大果子；闽南福建等地称油炸鬼；潮汕地区等地称油炸果；浙江地区有天罗筋的称法（天罗即丝瓜，老丝瓜干燥后剥去壳会留下丝瓜筋，其形状与油条极像，遂称油条为天罗筋）。

豆浆，中国汉族传统饮品，早期的豆浆为西汉淮南王刘安制作。将大豆用水泡涨后磨碎、过滤、煮沸而成。豆浆营养非常丰富，且易于消化吸收。与西方的牛奶不同，广泛流行于华人地区。

【营养早餐粥】

早餐粥系列全套技术培训，秘制配方无条件全部传授。

学习品种：鱼片粥、猪肉粥、皮蛋粥、猪肝粥、肉蟹粥、蔬菜粥、海鲜粥、冰糖莲子粥、鲜菇海鲜粥、萝卜火腿粥、南瓜粥、绿豆粥、八宝粥等。

【小笼包】

一种用面粉发酵蒸成的食品，形圆而隆起。本有馅。北方称无馅的为馒头，有馅的为包子。

学习品种：鲜肉、酱肉、牛肉、白菜猪肉、韭菜猪肉、芽菜等。

【包子馒头】

小笼包别称小笼馒头，是常州、无锡、上海、南京、杭州、嘉兴、芜湖、徽州等江南地区著名的汉族传统小吃，起源于清代道光年间的江苏常州府。常州小笼包味鲜，无锡小笼包味甜。

学习品种：鲜肉、酱肉、牛肉、白菜猪肉、韭菜猪肉、芽菜、白面馒头、粗粮馒头、多色馒头、开心馒头等。

【千层饼】

千层饼，又叫“瓢子饼”，是山东东平接山乡一带的传统名吃之一。这种饼外边用一层面皮包起来，而内有十数层，层层相分，烙熟后，外黄里暄，酥软油润，热食不腻，凉吃不散口，且味道香美。千层饼也是浙江奉化溪口的汉族小吃，饼里拌有海苔粉，外面洒上一层芝麻。熟后酥香可口。千层饼也是一种纳西族食品。

【酱香饼】

香酱饼，是恩施土家族自治州和宜昌市长阳土家族自治县的一种特有的小吃，此饼以香脆，甜辣为主要特点，它辣而不辛，咸香松脆。

【灌汤包】

灌汤包子，传统特色小吃。早在北宋市场上已有售卖，当时称灌浆馒头或灌汤包子。著名产地扬州。灌汤包子有了形式美，其内容精美别致，肉馅与鲜汤同居一室，吃之，便就将吃面、吃肉、吃汤三位一体化，是一种整合的魅力。

【混沌】

馄饨，是中国民间传统面食之一，用薄面皮包馅儿，通常为煮熟后带汤食用。源于中国北方。

【广东肠粉】

广东肠粉是一种广东西关非常出名的汉族传统小吃，属于粤菜系。使用米浆做成，又称作布拉肠、肠粉。

【上海生煎包】

生煎包又称生煎馒头。是流行于上海的一种地方传统小吃，简称为生煎，上海生煎包可以说是土生土长的上海点心，据说已有上百年的历史。其特点为由于上海人习惯称“包子”为“馒头”，因此在上海生煎包一般被称为生煎馒头。原为茶楼、老虎灶（开水店）兼营品种。馅心以鲜猪肉加皮冻为主，20世纪30年代后，上海饮食业有了生煎馒头的专业店，馅心花色也增加了鸡肉、虾仁等多种品种。

【水晶包】

水晶包是福建泉州传统风味小吃。色泽洁白，质地松软，味清甜油润，食时有冰糖屑感。

【鸡蛋灌饼】

鸡蛋灌饼是源于河南信阳的特色传统名点。深受当地居民喜爱。把鸡蛋液灌进烙至半熟的饼内，继续煎烙后烤制而成。饼皮酥脆蛋鲜香。鸡蛋灌饼也算一种早餐，有蛋有面有青菜有营养又方便很受大家欢迎。是河北；山东；山西地区的风味食品之一。

【公婆饼】

公婆饼是恩施地区十大名小吃之一，因其突出的民族风味和特殊的制作工艺深受人们的喜爱。主要食材是面粉，主要烹饪工艺是烤。相传，清朝乾隆年间，鹤峰县有一农户唐姓人家系有一子，名十八，三口之家以农耕为生。勤劳的老两口有一绝活的面食手艺，闲暇之时，遂做面饼到集市上换取少量的钱财与衣物。几年后，老人年事已高，儿子十八娶了媳妇，儿媳孝顺之至。把公爹公婆交给他的面饼手艺传承了过来。并且每天一大早上亲手做出各种口味的面饼端上桌子以做早餐，公爹公婆称赞不已，每天如此，一家四口其乐无穷。邻村的百姓都对此户人家敬慕不已。

【武大郎烧饼】

用面做成的食物，统称为饼，蒸饼就蒸饼吧，干嘛又叫“炊饼”呢？这是因为蒸饼叫到宋仁宗时代，仁宗名赵祯，祯与蒸谐音，蒸了皇帝那还了得？犯了大不敬之罪！为避讳祯字——“内庭上下皆呼蒸饼为炊饼”。炊——意为烧火做饭。做什么饭？蒸炊饼。

【蒸饺】

蒸饺是中华民族传统节日食品，是每年春节必吃的年节食品。相传是中国东汉南阳“医圣”张仲景首先发明的，在中国许多省市也有冬至吃饺子的习惯。中国南方地区也普遍有饺子这一食品。这种寻常小吃虽在宴会上难登“大雅之堂”，却是西安饺子宴饭店近年的美食，它与著名的仿唐菜点和牛羊肉泡馍一并被誉为“西安饮食三绝”。饺子一般只是用猪牛羊肉和蔬菜作馅的传统小吃。但现在不光连鸡、鸭、鱼肉、蛋、海味、山珍、鲜蔬、干菜、果品等都可以作馅。但凡是好吃又富有营养的材料通通都可以作馅。

【肉夹馍】

陕西地区有使用白吉馍的“腊汁肉夹馍”、宝鸡西府的肉臊子夹馍(肉臊子中放食醋)、潼关的潼关肉夹馍(与白吉馍不同，其馍外观焦黄，条纹清晰，内部呈层状，饼体发胀，皮酥里嫩，火功到家，食用时温度以烫手为佳，且老潼关肉夹馍是热馍夹凉肉，饼酥肉香，爽而不腻)。肉夹馍是陕西著名小吃。

【大娘水饺】

水饺，原名“娇耳”，是中国的古老传统面食，源于中原宛城，距今已有一千八百多年的历史了。饺子深受中国广大人民的喜爱，是中国北方大部分地区[1]

每年春节必吃的年节食品，在许多省市也有冬至节吃饺子的习惯。

早餐油条类培训——油条，麻球，现磨豆浆、营养稀饭等

早餐包子店培训——长沙德园包点，馒头，烧麦，桥麦，花卷，肉包，营养粥烧麦，馒头，花卷，蒸饺，馄饨，小茼包，绿豆粥等等

早餐粉技术培训——牛肉粉，羊肉粉，猪脚粉，鹅肉粉，鸭血粉丝，原味汤粉，鱼粉，卤粉，螺蛳粉，酸辣粉，砂锅粉，土豆粉，凉粉，凉面，凉皮等...

早餐饼技术培训——梅菜扣肉饼，老家肉饼，卤肉卷，手抓饼，肉夹馍，酱香饼，葱油饼，糖油粑粑，千层饼，武大郎烧饼，等等

快餐技术类培训——浏阳蒸菜，猪脚饭，卤肉饭，煲仔饭，盖码饭，快捷菜，木桶饭，黄焖鸡米饭，快餐小炒，特色炒饭等...

特色菜技术培训——平锅跳水鱼，干锅鸭头，石锅鱼，重庆烤鱼，钱粮湖土鸭，鸳鸯火锅，麻辣香锅，跳跳蛙，九子香辣蟹，特色火锅、特色干锅等..

夜宵烧烤类培训——特色烧烤，辣卤海鲜（新），特色烤猪蹄，开心花甲，锡纸烧烤，脆皮玉米（新），铁板烧，麻辣烫，串串香，砂锅粥，口味虾，油炸小吃..

卤水类技术培训——绝味鸭霸王，酱板鸭，卤菜，烤鸭，热卤等...

小吃类技术培训——特色烧烤，开心花甲，锡纸烧烤，烤猪蹄，辣卤海鲜，麻辣烫，铁板鱿鱼，铁板豆腐，

酸辣粉、串串香，臭豆腐，砂锅粥，泉水豆腐，泡菜，凉拌菜，沙县小吃，奶茶等...

冷饮甜品类技术——台式/港式/韩式奶茶店技术，广式糖水/台湾冰粥，鲜榨果汁，现做冰淇淋

教学流程

- 1、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。
- 2、专业老师一对一的实战示范，讲解技术。
- 3、老师实践操作中带领你回忆理论学习阶段中原材料的选择，采购，成本等。
- 4、自己操作所有流程，制作出成品，老师旁边检查。
- 5、学员自我思索，老师引导，熟透操作流程。

学习时间

学习时间不限，根据每个人的基础和接受能力而定。我机构对各位学员的支持是：随到随学、不限学时

, 学会为止！