

长沙私房菜培训 长沙农家乐特色菜培训 特色湖南菜培训

产品名称	长沙私房菜培训 长沙农家乐特色菜培训 特色湖南菜培训
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

长沙私房菜培训 长沙农家乐特色菜培训 特色湖南菜培训

菜是中国八大菜系之一，起源于四川、重庆，以麻、辣、鲜、香为特色。川菜原料多选山珍、江鲜、野蔬和畜禽。善用小炒、干煸、干烧和泡、烩等烹调法。以“味”闻名，味型较多，富于变化，以鱼香、红油、怪味、麻辣较为突出。川菜的风格朴实而又清新，具有浓厚的乡土气息。著名代表菜品有：鱼香肉丝、回锅肉、麻婆豆腐、水煮鱼、夫妻肺片等等。

湘菜擅长香酸辣，具有浓郁的山乡风味。湘菜历史悠久，早在汉朝就已经形成菜系，烹调技艺已有相当高的水平。湖南地处我国中南地区，气候温暖，雨量充沛，自然条件优越。湘西多山，盛产笋、蕈和山珍野味；湘东南为丘陵和盆地，家牧副渔发达；湘北是著名的洞庭湖平原，素称“鱼米之乡”。在《史记》中曾记载了楚地“地势饶食，无饥馑之患”。

鄂菜选料严格，制作精细，注重刀工火候，讲究配色和造型，以烹制山珍海味见长，淡水鱼鲜与煨汤技术独具一格。口味讲究鲜、嫩、柔、软，菜品汁浓、芡亮、透味，保持营养，为湖北菜之精华。代表菜有：“沔阳三蒸”、“蟹黄鱼翅”、“海参圆子”、“清蒸武昌鱼”、“糍粑鱼”、“红烧鳝鱼等。

培训内容

以下所列菜系也可用于本味菜馆，农家菜馆，菜品可根据需要增减。

炒菜基本功

川湘鄂菜味型调配技巧、切配技术、翻锅技术、生炒、熟炒、滑炒、干炒、爆炒技巧、火候掌握等。

食材处理：青菜处理 家禽处理 水产品处理 干货水发 馅料制作 肉料腌制等。

凉菜泡菜

刀拍黄瓜 凉拌毛豆 醋泡花生 皮蛋拌豆腐 香菜拌牛肉 夫妻肺片 花生拌鱼皮 醋泡海蜇 桂花山药 炆拌生菜 糖渍番茄 酸辣海带丝 凉拌黑木耳 泡藕带 泡红薯 泡萝卜 泡西芹 什锦泡菜

热炒类

青椒肉丝 鱼香肉丝 京酱肉丝 泡菜苕粉肉丝 水煮肉片 水煮鱼片 川府毛血旺 火爆猪肝 爆炒腰花 宫保鸡丁 铁板黑椒牛肉 小炒黄牛肉 小炒花菜 香干回锅肉 土芹炒香干 蒜苗炒腊肉 农家小炒肉 辣子鸡 辣子肥肠 美人椒鸡肫 韭菜炒鸡蛋 番茄炒鸡蛋 青椒斩蛋 清炒莴苣 西芹炒百合 干张小白菜 蒜蓉菠菜 白灼生菜 白灼广东菜心 手撕包菜 酸辣土豆丝 豆角茄子 肉末榄菜四季豆 豆瓣茄子 虎皮青椒 清炒油麦菜 清炒红菜苔 松仁玉米 水晶生鱼片 泰式茄子 口味虾 脆笋牛肚 茶油仔鸡 椒盐玉米排骨 菌香鸭脯 泡藕带虾仁 湘西腊肉 拔丝红薯 拔丝苹果

红烧--- 焖煮类

油焖双冬 咖喱鸡 砂锅黄牛肉 荆沙财鱼 苗家酸汤鱼 猪肚煲鸡 孔雀武昌鱼 雪菜小黄鱼 刀拍土鳝 家常豆腐 麻婆豆腐 土豆烧仔鸡 香菇滑鸡 啤酒鸭 土鸭焖藕 玉米烧排骨 糖醋排骨 可乐排骨 红烧鱼块 豆瓣鲫鱼 毛氏红烧肉 黄豆焖猪蹄 香干鹌蛋烧肉 东北地三鲜 馋嘴牛蛙 四季豆烧肉 腐竹烧肉 家常带鱼

干锅类

干锅带皮牛肉 香锅基围虾 香锅蟹 干锅千叶豆腐 干锅手撕面筋 干锅手撕包菜 干锅花肉萝卜 干锅手撕鸡 干锅有机花菜 干锅杏鲍菇 干锅茶树菇 干锅土豆片

火锅类

鱼头苕粉火锅 腊鸭莴苣火锅 酸菜鱼火锅 莲藕排骨火锅 羊肉火锅 狗肉火锅 三鲜火锅 萝卜牛肉火锅

干煸类

干煸泥鳅 干煸肥肠 干煸藕丝 干煸土豆丝 干煸四季豆 干煸辣子鸡 干煸刁子鱼 干煸糍粑鱼

招牌类

铁锅不老鱼 苗家酸汤鱼 砂锅黄牛肉 猪肚煲鸡 馋嘴牛蛙 川香武昌鱼 土鸭焖藕 灶王蹄花 刀拍土鳝 长征鸡 将军鸡

靓汤类

瓦罐土鸡汤 毛哥老鸭汤 滋补羊肉汤 番茄蛋汤 鱼头豆腐汤 莲藕排骨汤 西湖牛肉羹 米酒小汤圆 皮蛋鱼片汤 酸菜鸡汤水饺 党参枸杞炖乳鸽 药膳乌鸡汤