

浏阳蒸菜培训总部学习正宗浏阳蒸菜配方培训

产品名称	浏阳蒸菜培训总部学习正宗浏阳蒸菜配方培训
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

浏阳蒸菜培训总部学习正宗浏阳蒸菜配方培训

蒸菜起源于明朝，历经500多年发展，是一道极具地方特色的美食，更是快餐界的一股清流，在全国各地都非常火爆，广受大众欢迎喜爱。浏阳蒸菜保持了菜肴的原汁原味，具有口味好、营养好、卖相好、方便快捷等特点。在蒸制过程中能较大限度地保持食物的原汁原味和营养，含油脂少、热量低，易于消化吸收。原来的浏阳蒸菜主要以干菜、坛子菜、腌菜、腊菜等为主，浏阳蒸菜在传统浏阳蒸菜基础上加以创新，突出荤素互补，鸡鱼肉菜蛋自由搭配。既有梅菜扣肉、粉蒸肉、腊味合蒸、双椒鱼头等传统菜式，又有鸡汁冬瓜、过桥豆腐、蒜茸芽白等系列荤素搭配的新派浏阳蒸菜。

浏阳蒸菜培训浏阳蒸菜学习类容：

- 一、蒸菜汁的制作；
- 二、双椒料的制作；
- 三、豆豉辣椒油的制作；
- 四、鱼类的蒸法：如酱椒鱼头、双椒鱼头、清蒸草鱼（桂鱼、鲈鱼）；
- 五、腊味的蒸法：腊味合蒸、蒸腊肠、蒸腊排骨、蒸腊鸡（腊鸭腊兔）；
- 六、肉类的蒸法：如豆辣排骨、粉蒸排骨、梅菜扣肉、粉蒸肉、五元蒸鸡、手撕牛肉、老干妈蒸唐人神香肠、油豆腐蒸五花肉、白辣蒸排骨、干豆角蒸排骨、珍珠肉丸、蒸霸王肘、剁椒蒸鸡、五花肉蒸香干等；
- 七、蒸时令菜：上海青、生菜、菜心、菠菜等；

八、蒸干菜系列：蒸盐菜、蒸油豆腐、蒸扁豆干、蒸豆角干、蒸芋头梗干、蒸苦瓜干、蒸豆干、蒸萝卜干、蒸笋丝、蒸香干；

九、蒸其它类：水蒸蛋、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。

湖南蒸菜培训

长沙红星鹏飞小吃培训技术学校，提前联系即可随到随学，常年招生！

郑重承诺：包教包会；学会为止；随到随学；真正的手把手教学，学会为止；后期指导长期免费。

1、待水滚再放材料：要蒸东西请先等锅内的水滚再放入材料，蒸时要隔水蒸，但若是要炖东西，则就直接放在水中加热。

2、加水时请加热水：要蒸的时候，锅内必须一直装满热水。水太少的话，蒸气量就会减少，蒸笼边缘也易烧焦。只要水不够就立刻加入热水，温度才不会下降。

3、蒸的时间、火候依材料而异：大部份的材料多用大火来蒸，例如：肉或鱼。但是若要蒸蛋时，则好用小火蒸，其表面才不会有凹处。长时间蒸时，应该尽量避免中途打开盖子，因为这样会让蒸笼内的温度下降。后，请依照材料的多少、大小来蒸，蒸出来的食物才好吃。

4、蒸笼：传统的蒸笼均以竹子编制所透气性良好，很适于蒸东西。不过若没有竹制蒸笼也没关系，现在的蒸锅效果也不错。但在选购时要注意要买锅盖能够密

红星鹏飞蒸菜技术培训，10年来，红星鹏飞只做餐饮美食，原因只有一个：因为味道好所以不需要做其他了，在未来的日子里，

红星鹏飞人将继续秉承专业的精神，力争更好的弘扬家传手艺，继续服务于大众，服务于有缘人

湖南好的蒸菜培训中心，学做小碗蒸菜技术，蒸鱼头技术培训，蒸扇贝培训