

长沙凉菜培训 红油凉拌菜培训

产品名称	长沙凉菜培训 红油凉拌菜培训
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

长沙凉菜培训 红油凉拌菜培训

以下材料为咱们供给的凉拌菜训练 学习内容：

1、教做红油；2、教做蒜水；3、教做拌酱；4、教处理质料；5、教拌制进程；6、教质料设备收购当地。

咱们的学习种类包含：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，凉拌菜从真实意义上讲是不存在有多少种类的。只需你把拌酱、红油、蒜水、还有其他的一些辅佐佐料准备好，只需是素菜类均可处理好之后拿来凉拌。

三、红油凉拌菜训练内容：

- 1、制造红油；
- 2、各种菜的出来办法；
- 3、各种调料的认识及作用；
- 4、凉拌的办法，调料放的次序。

在教育进程中，红星鹏飞师傅给学员说明所学系列课程组织及所学项目必备东西和质料、并说明原材料的用处和选购规范、参考价格，需求时由师傅直接带学员到商场去收购质料

，现场操作教育，每一项小吃都有师傅先做演示，之后由学员亲手操作操练，配方配料毫无保留，不约束学习时刻，学会之后质料在当地商场都可以买到，无需再从咱们这儿收购

。