

中餐中式快餐培训 快餐培训班

产品名称	中餐中式快餐培训 快餐培训班
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

中餐中式快餐培训 快餐培训班

随着生活节奏的加快，越来越多的人开始青睐各类快餐，中式快餐应运而生，它基于中国人的口味，结合快餐的元素，形成了其独一无二的特色。方便快捷，适应快节奏的生活。长沙红星鹏飞特推出中式快餐培训，培训内容包括：川香回锅肉、农家小炒肉、麻婆豆腐、家常豆腐、鱼香肉丝、鱼香茄子、红烧狮子头、红烧肉、木须肉、辣子鸡、香菇鸡块、酸辣鸡胗、酸豆角肉沫、地三鲜、泡椒猪肝、盐煎肉、宫保鸡丁等各式菜色，可以满足不同口味人群的需求。红星鹏飞中式快餐以正宗川菜、渝菜为基础，以炒菜为特色，取长补短，顺应中餐行业的趋势。以培养熟练制作川菜、热菜、江湖菜、家常菜为目标，让学员具备独立开店创业的能力。

【培训内容】

- 1、从基本功开始，认识烹饪的各种原料、辅料、佐料的性质和特性，由培训师演示各种刀法、花刀、颠勺、翻锅、装盘、菜品配制技术和油温、火候、挂糊、上浆等基本知识及技能。
- 2、主讲川渝菜，24种味型，鸡、鸭、鱼、兔、鹅、牛、羊、猪、狗等特色川菜、酒店流行菜、家常菜、江湖菜、时尚菜、滋补药膳等近百种菜肴，水果拼盘、普通凉菜以及食品营养、卫生与安全知识，成本核算等，由高级培训师手把手教学，学员亲自动手操作。
- 3、主要学习刀工成型技术：丝、丁、片、块、条、泥、末、茸、十字花刀、荔枝花刀、凤尾花刀、眉尾花刀等刀工技术、勺功、火功、翻锅技术，掌握多种翻锅手法等基本功强化训练及油温鉴定。
- 4、各种浆糊的制作与应用，制油、制汁、制酱、制汤操作。
- 5、传授烧、炒、爆、熘、炸等烹调技法及不同档次的实用菜肴。
- 6、传授干料涨发（海参、鱿鱼、蹄筋、鱼肚等）。

7、烹饪原料初加工：植物性原料、动物性原料、海鲜原料及干货原料等烹饪食材。

8、烹饪技法：掌握三十种以上的烹饪技法。围边、牵花、装盘技术。