

# 江西南昌学凉菜要多久一般夏天凉菜好卖吗

产品名称	江西南昌学凉菜要多久一般夏天凉菜好卖吗
公司名称	南昌早哈哈餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	项目:红油凉菜卤菜 学费:1500元 地址:江西南昌赣州
公司地址	江西省南昌市西湖区二七南路184号(第2-3层) 201室(注册地址)
联系电话	13728226457

## 产品详情

随着现在社会的快速发展，很多人都是为了工作而没有时间去下厨做饭，甚至没有时间吃饭。而现在的凉拌菜卤菜是很受大家欢迎的休闲小吃。无论走在哪里都可以看到很多的凉拌菜店，由此可见，凉拌系列的美食很受欢迎，但是现在人们对吃的要求越来越高，所有的食物都要求有特色，因此餐饮行业，也面临着十分强大的压力，想开个凉拌菜店，却又不知道去哪里学技术？江西学凉拌菜的学校，学凉菜一般多少钱学多久时间？

这个夏天，餐桌上的凉拌菜也成了必备品。那你知道夏天做凉拌菜其实也是有讲究的吗？想学正宗凉拌菜需要注意哪些：

### 1、选材有讲究

蔬果之类的素菜是制作凉菜的首选原料，如芹菜、甜椒、白萝卜、番茄等洗净后可直接调拌生食，口味十分清鲜。但是并非每一种蔬菜都适合直接生食，比如西兰花、花菜、豆芽、豆苗要焯过后口感更好，其中丰富的纤维素也更容易消化。

### 2、调味很重要

在调味时要注意一致性，如糖拌西红柿，可以使口味酸甜可口。另外，要注意调味料加入时机，醋系拌菜的主要调味，由于酸的作用，过早放入会使鲜绿菜变成黄色，所以最好在上桌时调入；而味精要趁菜热时加入，菜冷后加入会减少鲜味。

另外，如果您想学做凉拌菜，不妨到食为先餐饮实训中心实地考察了解详情，红油凉菜培训内容包括：凉拌菜红油、拌酱、蒜水的制作，原料处理和购买流程介绍及亲手操作处理各类素菜、调色，调味、增

鲜，增香、原材料采购地方介绍等一系列知识，全部传授给每位学凉拌菜技术的学习者，保证让您亲手学会如何制作凉拌菜，如何做凉拌菜才好吃。全套红油凉菜学费只需1500元，有意学习各种凉菜卤菜制作配方技术，欢迎江西食为先现场考察了解哦，除了凉菜以外，还有特色飘香卤菜，熟食卤味技术配方可以学习到！

江西南昌食为先小吃实训机构地址：

江西省南昌市火车站对面二楼

江西赣州食为先小吃实训机构地址：

江西省赣州市火车站对面（唐苑大酒店二楼）