

专业浏阳蒸菜培训班 湖南蒸菜做法培训

产品名称	专业浏阳蒸菜培训班 湖南蒸菜做法培训
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

专业浏阳蒸菜培训班 湖南蒸菜做法培训

营养健康：蒸菜在蒸制过程中能最大限度地保持食物的原汁原味和营养，避免了煎、炸造成有效成分的破坏和有害物质的产生。**原汁原味：**由于蒸的过程温度在100度以下，调味技法更多采用民间传承下来千百年古老调味，使蒸菜更多的保留了食材的原汁原味。**方便安全：**红星鹏飞所生产的蒸菜原材料绿色无污染，菜品多为先蒸后卖，随堂点菜，即点即食，方便快捷，非常适合现代人的快节奏生活。

培训课程：

- 1.讲述蒸菜的发展史及基础知识。
- 2.讲解各种辅料的作用及分类、选料、配比及加工。
- 3.蒸菜主料的配制及方法。
- 4.蒸菜禽肉类、水产品类、蔬菜类材料的处理制作方法。
- 5.各种蒸菜搭配制作。
- 6.未售完半成品的保存方法。
- 7.设备器具采购途径和要求。
- 8.投资预算分析及风险回避，经营的模式和管理方法。

培训内容：

蒸肉类：干豆角蒸肉 梅菜扣肉 粉蒸排骨 粉蒸肉 红枣滋补鸡 粉蒸牛肉 老干妈蒸香肠 等

蒸鱼类：剁椒蒸鱼头 清真鱼 扇形武昌鱼 双椒鱼头

蒸腊味：豆角蒸腊肠 腊鱼蒸腊肉 蒸腊鱼

蒸干菜：蒸梅干菜 蒸腐竹 蒸油豆腐 蒸豆角干 蒸鸡蛋干 蒸香干 蒸干四季豆

蒸时令青菜：蒸上海青 蒸大白菜 蒸广东菜心 蒸空心菜 蒸菠菜

蒸其他类：蒸鸡蛋 蒸鸡蛋豆腐 甜蒸南瓜 蒸豆腐 剁椒蒸芋头 剁椒蒸粉丝 双椒蒸粉条
清蒸丝瓜 粉蒸萝卜丝 蒜蓉蒸茄子 粉蒸土豆 蒸四季豆 豆角蒸茄子