

北京家庭主妇烹饪班多少钱 丰台主妇厨艺速成班

产品名称	北京家庭主妇烹饪班多少钱 丰台主妇厨艺速成班
公司名称	北京市海淀区唐人美食职业技能培训学校
价格	1800.00/期
规格参数	北京唐人美食:期 厨艺培训:期 北京:期
公司地址	北京市海淀区大钟寺14号
联系电话	18518193867

产品详情

北京家庭主妇烹饪班多少钱 丰台主妇厨艺速成班经常烹饪炒菜的主妇一定都知道火候和炒菜的方法都会对菜品有很大的影响，不仅会影响到菜肴的味道，还会影响到菜肴的营养，所以掌握火候的大小是很重要的。那么，在炒菜时要如何掌握火候呢？小火。如清炖牛肉，是以小火烧煮的。烹制前先把牛肉切成方形块，用旺沸水焯一下，清除血沫和杂质。这时牛肉的纤维是收缩阶段，要移中火，加入副料，烧煮片刻，再移小火上，通过小火烧煮，使牛肉收缩的纤维逐渐伸展。当牛肉快熟时，再放入调料炖煮至熟，这样作出来的清炖牛肉，色香味形俱佳。如果用旺火烧煮，牛肉就会出现外形不整齐现象。另外菜汤中还会有许多牛肉渣，造成肉汤浑浊，而且容易形成表面熟烂，里面仍然嚼不动。因此大块原料的菜肴，多用小火。

中火。红烧鱼等。中火又叫文火，适合于煎、炸、贴等烹饪方式。比如做红烧鱼等菜时就免不了炸的程序。许多人以为炸要用大火才能外酥里嫩，其实不然。如果用旺火炸，食材会提前变焦，外焦里生。此外，为了保护原料的营养、减少致癌物的生成，炸的时候都要给原料挂糊。如果用大火，这层糊就更容易焦；可如果用小火，糊又会脱落。所以，最好的办法是用中火下锅，再逐渐加热。旺火。一般用旺火烹调的菜肴，主料多以脆、嫩为主，如葱爆羊肉、涮羊肉、水爆肚等。水爆肚，焯水时，必须沸入沸出，这样涮出来的才会脆嫩。原因在于旺火烹调的菜肴，能使主料迅速受高温，纤维急剧收缩，使肉内的水分不易浸出，吃时就脆嫩。如果不是用旺火，火力不足，锅中水沸不了，主料不能及时收缩，就会将主料煮老。再如葱爆羊肉，看起来很简单，但有的人做出来的葱爆肉，不是出很多汤，就是肉老嚼不动。怎样做才能烹好呢？首先是切肉要切好，要用顶刀法将肉切成薄片，其次一定要用旺火，油要烧热。炒锅置旺火上，下油烧至冒油烟，再下肉炒至变色，立即下葱和调料焖炒片刻，见葱变色立即出锅。也是要旺火速成，否则就会造成水多和嚼不动。

家庭厨艺初级班：学期5天，学费1800元（15道菜）学习菜品：菠菜炒鸡蛋、酱爆茄丁、甩果汤、贵妃鸡翅、啤酒鱼、剁椒鸡米粒、炒回锅肉、炸茄盒、红炖丸子、小煎仔鸡、家常烧黄鱼、白菜炖豆腐、土豆炖牛腩、菠萝咕嚕肉、滑溜肉片家庭厨艺提高班：学期10天 学费3200元（30道菜）

)学习菜品：黑椒牛柳、健康水煮鱼片、榄菜肉碎炒四季豆 蚝油手撕生菜、糖醋里脊、奥尔良烤鸡翅
口蘑炒肉片、软炸时蔬、炆拌西兰花 可乐鸡翅、酸汤肥牛、香菇扒菜心
炆炒包菜、咖喱鸡肉饭、菌菇丸子汤 油焖虾、豉汁蒸排骨（豆豉蒸鸡块）、蒜片清炒丝瓜
宫保鸡丁、豆豉炒苦瓜、番茄炒鸡蛋 红烧豆腐、红烧鱼、盒菜卷饼
啤酒烧肉、红烧杏鲍菇、家庭炒土豆丝 红炖莲藕丸子、扣肉、外婆菜杂粮包

北京家庭主妇烹饪班多少钱 丰台主妇厨艺速成班联系人：钟老师（手机微.信同号）学校地址：北京市海淀区北蜂窝中路信悦华庭2号楼一层底商乘车路线：地铁9号线北京西站下车北广场对面北京唐人美食家庭主妇烹饪班北京唐人美食培训学校是北京本土餐饮培训知名品牌，学校位于北京市中心，成立于1989年，是经北京市人力资源和社会保障局与北京市民政局批准的职业技能培训学校。多年来专注于提供高品质的餐饮技术培训服务。学校常年开设家庭主妇烹饪培训班，可随到随学，学会为止。欢迎您前来参观品尝，满意后报名学习。