

凉拌菜培训 | 东营凉拌菜培训班

产品名称	凉拌菜培训 东营凉拌菜培训班
公司名称	城阳区薛书桥快餐店
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	阳区重庆北路93号（汽车北站往北200米）
联系电话	15863078762

产品详情

淄博哪里有凉拌菜培训学校

餐饮业，作为一个朝阳产业，随着人们生活水平的提高，人们越来越注重饮食，厨师的职业前景相当可观，收入也不错。此外，凉拌菜培训很容易学习、理解和从零开始。从基础开始，你不需要知道电路图，你不需要知道如何编程，只要你这样做，课程就可以学习。

凉菜在烹调

方法上凉菜除必须达到

干香、脆嫩、爽口等要求外，还要求做到，味

透肌里，品

有余香。根据凉菜不同品种的要求要做到脆嫩清香或做到爽口无汤不腻。刀工是决定凉菜形态的主要工

序。在操作上必须认真精细，做到整齐美观，大小相等，厚薄均匀，使改刀后的凉菜形状达到菜肴质量的要求。在拼摆装盘时要求做到，菜与菜之间、辅料与主料之间、调料与主料之间、菜与盛器之间色彩的调和。造型要艺术大方，使拼摆装盘后的凉菜呈现出色形相映、五彩缤纷、生动逼真的美感。

学校拥有雄厚的培训实力，采用先进的教学方式和管理模式，竭诚为学员提供一流的教学设施、教学服务，并配备了一流的师资。中心素以应用能力和技能技巧培训为特色，培养学员具有多技能和专业特长的就业能力。培训中心所采用的独特的教学方法和培训手段，受到广大学员和用人单位的一致好评。

????????????

??? : ??? ?? + ??? 15863078762

????????????????

??QQ?913144542

????????????????????

????????????????????

????????????????????????93?

凉菜菜肴是现代宴席中不可缺少、引人入胜的一类菜品，其制作工艺历史悠久，文明遐迩，为中国烹饪文化中的一项重要内容，推动着中国烹饪文化的发展，在世界烹饪文化的进程中起着举足轻重的作用

膳学派精湛的技术，让每一位真心来求学的学员高兴来，满意而归，让每一位学员生意蒸蒸日上。膳学派承诺，凡是每一位来膳学派求学的，技术包学会，本公司为方便每位学员学技术，制定随到随学的制度，中国膳学派餐饮培训学校办校十几年了，实体学校技术有保障，咱们学校教授的小吃技术全是老师经过市场调查反复研究，技术成熟才传授给你们。我们就是要让学员感到实在、踏实，再回来学我们的技术。

膳学派小凉菜培训 本校不仅拥有百年传承的经典凉拌菜技术，还专业培训卤菜等特色熟食系列。中华膳学派历时年五代传授，非遗技艺，风靡中国大江南北；经典凉拌菜麻辣鲜香，让人尝而忘返；经典卤菜，采用百年老卤秘制，香味醇厚，闻名中原，油而不腻，夏季解馋，冬季养胃。

普通凉菜：海带拌粉丝，辣呛白菜，油激黄瓜，炆芹菜，炆菜花，青椒拌干丝，芹菜拌三丝，肉丝什锦，五香花生米，香拌芹菜，麻椒粉丝，香拌黄豆，猪肉丝香拌粉皮，麻酱香拌豆角，绿拌虾仁，清香绿豆芽，香拌洋葱头，凉拌金针菇，凉拌苦瓜，清香手撕圆白菜，大丰收，麻酱豆香干，红油肚丝，香拌豆腐丝，清拍黄瓜，麻酱香豆干，五香毛豆，香葱豆腐等

特色凉菜：酱牛肉，水晶鱼片，卤炖肝，椒麻鱼片，葱辣鱼片，红油鱼片，酥焗鲫鱼，姜丝肚片，凉拌猪腰，糖醋排骨，凉拌五花肉，鸡松，虾茸蛋卷，金银鸡肉卷，烤鸭肝，芥末鸭掌，兰花鸭珍，盐水鸭，拌鱿鱼卷，凉拌海参，蛋皮肉卷，三丝皮卷，海米干丝，兰花豆干，醉笋，虾须牛肉，白切羊肉，陈皮牛肉，麻辣肉条，麻味田鸡，五香彩肠，罗汉猪肚，砂仁肘子

膳学派小吃培训技术学校，提前联系即可随到随学，常年招生！提前预约1人学费2人来学！