

小碗蒸菜技术培训 湖南蒸菜培训

产品名称	小碗蒸菜技术培训 湖南蒸菜培训
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

小碗蒸菜技术培训 湖南蒸菜培训

蒸菜健康营养，口味独特：食尚香蒸菜符合健康要求，营养合理，具有不上火、杀菌彻底、保存方便、食用快捷、味美香醇、营养超群等特点。成本自控，出品快捷：蒸菜每个品种均可前期准备，流程化控制，确保每份的成本在指标之内，并可与蒸饭、蒸粥、蒸汤及其他甜品风味小吃结合，上桌迅速，出品快捷。适应广泛，选址容易：食尚香蒸菜男女适合，老少皆宜，城市中心、农村乡镇、车站码头、街头巷尾均可经营，特别是在人流集中地段，很受时尚一族、白领、小区家庭的欢迎。

蒸菜培训种类：

鱼类的蒸法：如酱椒鱼头、双椒鱼头、清蒸草鱼(桂鱼、鲈鱼、东江鱼、寻龙鱼)；

腊味的蒸法：腊味合蒸、蒸腊肠、蒸腊排骨、蒸腊鸡(腊鸭腊兔)；

肉类的蒸法：如豆辣排骨、香辣好食鸡、粉蒸排骨、梅菜扣肉、粉蒸肉、五元蒸鸡、手撕牛肉、老干妈蒸唐人神香肠、油豆腐蒸五花肉、白辣蒸排骨、干豆角蒸排骨(五花肉)、珍珠肉丸、蒸霸王肘、剁椒蒸鸡、五花肉蒸香干等；

蒸时令菜：上海青、生菜、菜心、菠菜等；

蒸干菜系列：蒸盐菜、蒸油豆腐、蒸扁豆干、蒸豆角干、蒸芋头梗干、蒸苦瓜干、蒸豆干、蒸萝卜干、蒸笋丝、蒸香干；

蒸其它类：水蒸蛋、蒸鸡汁冬瓜、青椒蒸香干、过桥豆腐、清蒸豆腐、蒸南瓜、蒸剁椒芋头、粉丝蒸芽白、蒸丝瓜、蒸萝卜、蒸茄子、蒸土豆、蒸四季豆、蒸豆角。

蒸菜的培训课程：

- 1、浏阳蒸菜原材料的认识和选用;
- 2、蒸菜汁的配方和制作方法;
- 3、双椒料的腌制技术;
- 4、米粉面的制作与调味方法
- 5、豆豉辣椒油的选料和制作技术;
- 6、主食材与副食材的搭配;
- 7、蒸菜打底食材的选择与摆放技巧
- 8、营养汤的制作与搭配技术
- 9、蒸菜时间与火候的掌握;
- 10、蒸菜设备的核心使用技术。