

时令蒸菜培训 小碗浏阳蒸菜培训

产品名称	时令蒸菜培训 小碗浏阳蒸菜培训
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

时令蒸菜培训 小碗浏阳蒸菜培训

蒸菜培训内容：

- 1、 正宗蒸菜汁的制造;
- 2、 蒸菜双椒料的制造;
- 3、 豆豉辣椒油的制造;
- 4、 蒸菜鱼类的蒸法：如酱椒鱼头、双椒鱼头、清蒸草鱼（鲈鱼、福寿鱼、鲫鱼）；
- 5、 蒸菜腊味的蒸法：腊味合蒸、蒸腊肠、蒸腊排骨、蒸腊鸡（腊鸭腊兔）；
- 6、 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、老干妈蒸唐人神腊肠、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；
- 7、 蒸时令菜：上海青、生菜、菜心、菠菜等；
- 8、 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；
- 9、 蒸菜蒸其它类：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、蒸马铃薯、蒸四季豆、蒸豆角。

我们应该还记得《舌尖上的我国》这一部火爆的纪录片吧，该片介绍了大江南北的美食，让不少吃货垂

涎欲滴，其间“有味使之出味，无味使之入味”，说是即是湘菜的烹调特性。蒸菜作为湘菜中一道特征的菜系，早已深受大众喜欢。昨日，“湘菜工业湘东行”走进浏阳，你就能深入感触浏阳蒸菜工业发展前景。

红星鹏飞厨师职业培训学校是中国第一家传授小吃技术的学校，是湖南省有办学许可证民办学校，学校教了两万六千多名弱势群体再就业，学员送锦旗三千六百多面，解决了十万人就业的问题，湖南湘菜大师曾鹏飞是学校创办人。多年来，红星鹏飞烹饪教育通过不懈努力，顽强拼搏，取得了辉煌卓越的成绩，获得了中国烹饪界乃至全社会的高度认可。