

长沙浏阳蒸菜技术培训

产品名称	长沙浏阳蒸菜技术培训
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

长沙浏阳蒸菜技术培训

浏阳蒸菜起源于湖南省浏阳市浏阳河的上游——大围山脚下的东区乡镇，隶属于湘菜系列。含油脂少、热量低，易于消化吸收。蒸制过程中以水渗热、阴阳共济，清淡养胃。相传起源于明朝，历经500多年发展。浏阳独特的气候地理环境蕴植出的天然食材，含有丰富的蛋白质、微量元素、维生素等营养物质。特别是氨基酸和含氮物质非常高，使味道更鲜美。独有的加工技法，丰富的食材品味，使浏阳食材更具独特性。

浏阳蒸菜”培训教学包括以下内容：

- 一、正宗浏阳蒸菜汁的制作;
- 二、浏阳蒸菜双椒料的制作;
- 三、豆豉辣椒油的制作;
- 四、浏阳蒸菜鱼类的蒸法：如酱椒鱼头、双椒鱼头、清蒸草鱼（鲈鱼、福寿鱼、鲫鱼）；
- 五、浏阳蒸菜腊味的蒸法：腊味合蒸、蒸腊肠、蒸腊排骨、蒸腊鸡（腊鸭腊兔）；
- 六、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；
- 七、蒸时令菜：上海青、生菜、菜心、菠菜等；
- 八、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；

九、浏阳蒸菜蒸其它类：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、蒸土豆、蒸四季豆、蒸豆角。

现代人生活节奏紧凑，很多人会省去下厨房做饭的时间，到附近的快餐店就餐，把挤压出来的时间来处理个人事务，快餐行业也因此得到了长足的发展。快餐行业相对其他餐饮行业入门门槛低、投资小、风险小，已经成为想入餐饮行业的有志之士的首选项。以浏阳蒸菜为代表的小碗菜绝对是把“快”发挥到极致的一个快餐形式。小碗菜在快餐市场的优势较直观的体现就是写字楼这边的快餐市场，这个区域就餐人群集中、就餐时间紧凑，门面又是寸土寸金。在座位数固定的情况下，翻台率就显得格外重要，小碗菜这种及点及食的模式，省去了备餐时间，腾出来的时间至少比其他快餐要多翻一次台，店面营业额自然比周边快餐店更高。