

济南凉拌菜培训中心，小吃培训

产品名称	济南凉拌菜培训中心，小吃培训
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东省青岛市城阳区重庆北路93号（注册地址）
联系电话	13687676162

产品详情

济南凉拌菜培训中心，小吃培训018

喜欢吃凉拌菜的朋友虽然多,但是真正能够做出好吃的凉拌菜的朋友却很少,很多朋友虽然想在家里做些凉拌菜吃吃,但是却没有凉拌菜菜谱,因此不知道要做什么凉拌菜.今天食尚香为大家奉上10种在家就能够做出的美味凉拌菜谱家常菜做法,希望大家能够学会这些凉拌菜的做法.

说到人们闲暇之余的下酒菜，四川红油凉拌菜绝对是众多食客的较爱，四川凉菜的精髓全在一碗上好的红油，四川红油凉拌菜培训，观之色泽鲜亮，闻之香味扑鼻，食之口味丰富。好的红油绝不仅为“辣”一种单调味道，而是众多香料的较佳组合，让人尝不出来究竟是哪种香料是主要的，反正就是味道调的刚好恰到好处。

特香辣椒油是将秘制材料加入其中，上火加热反复熬制而成，其色泽红亮，辣香诱人。加有辣椒油的凉皮红艳如火，清香扑鼻，酸辣爽口，再佐以豆芽、芹菜黄绿相间，让人回味无穷。在完成较后一道煎油工序后，此时并不是食用辣椒油较好的时候，在静置存放的第三天才是辣椒油色香味较佳的时候，之后的口感又会随着时间的增加而衰减。

想要卤菜有好味道，卤菜香料自然是不能差的。甚至可以说，卤菜味道的好坏与否，卤菜香料可是一个关键所在。毕竟，一个好的卤味是要讲究色香味俱全的，这与其它菜肴都是一样的道理，只有色香味都俱全的菜肴才能够称得上是尽善尽美的美味佳肴。之于卤菜而言，而这其中的“香”与“味”都是要靠卤菜香料得来的。换言之，若是卤菜香料不过关，卤制技术再好，卤制出来的卤味恐怕也难以企及那些拥有上好卤菜香料的卤味。

培训内容1、原材料的选取；

2、各种配料配方的比例；

3、半成品保存方法及未售完成品保存方法。

4、系列调味品及原料的货源渠道；

5、专业老师从基础的原材料开始操作制作流程；学员先做记录；

6、老师实践操作中讲解的开店技巧，原材料的选择，采购，成本、预算。

7、学员亲自下手操作实践，老师在旁边指点。培训时间不限制学习时间，包教包会，学会为止，食宿免费。一般单项1--3天左右，视个人接受能力而定。学校承诺：让每位学员学会、学扎实，高高兴兴的来，开开心心的走！我们的优势1、政策优势：我们是国家指定创业再就业培训单位。是由政府扶持创业中心专业为小本创业人士打造，提供特色饮食技术和特色培训的专业基地。