凉拌菜培训，山东凉拌菜培训班

产品名称	凉拌菜培训，山东凉拌菜培训班
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

凉拌菜培训，山东凉拌菜培训班

请花十秒钟时间联系我，绝不会让您失望！

凉拌菜，是将初步加工和焯水处理后的原料，经过添加红油、酱油、蒜粒等配料制作而成的菜肴。根据红油的分类一般可分为香辣、麻辣、五香三大类；川味凉拌菜在全国很普遍，多以香辣、麻辣为主，味道也是很好的。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。

四川名菜红油风味耳片，原料有猪耳朵一份量、青笋、自制辣椒红油，源于四川民间，属于凉菜系列的一种。主要制作材料有猪耳朵一份量、青笋、自制辣椒红油、味精、鸡精、盐、胡椒、红酱油、料酒、老姜、香油、葱丝、熟白芝麻、原汤。

凉拌红油耳片做法：

主料： 猪耳朵一只

辅料： 生姜、葱、料酒、糖、醋、生抽、盐、味精、花椒油、橄榄油、红油、芝麻油

做法：

1、平底锅加清水煮开，放入猪耳中火白水煮40分钟。

2、捞出使之冷却或自然冷却后放冰箱20分钟冷透。

3、用菜刀扁切薄片，越薄越好。青葱切为2厘米长的葱节。

4、将切好的耳片倒入大碗内，放盐，红油辣椒，味精。

5、搅拌匀后放芝麻;再拌匀装盘;洒上青葱即可上桌。

凉拌红油耳片培训，青岛膳学派餐饮专业凉拌菜培训包教包会！赢得了广大学员信任，青岛膳学派餐饮相信科学，善于钻研，努力开发，注重实际，利用在小吃行业十多年开店和教学的丰富实践经验，结合当代消费者的口味需求自发研制创新的四川凉拌菜的做法及技术配方是相当不错的！青岛膳学派餐饮的宗旨是:以过硬的技术、以低的价格、以优的服务为朋友们提供一个创业平台。学四川凉拌菜，青岛膳学派餐饮四川凉拌菜中心是您的选择！

凉拌菜培训品种：

红油猪头肉，红油耳片，飘香木耳，姜汁豇豆，香油苦瓜，烧椒茄子，泡椒猪耳，拌折耳根，活捉凤尾，串椒鸡块，糖醋黄瓜，夫妻肺片，拌银针，灌水鸡，飘香素鸡，拌兔丁、拌猪肝。

赠送：凉拌土豆丝，凉拌三丝，青椒皮蛋，凉皮，凉面，凉粉调味。

凉拌菜学习流程：

1.各种凉拌食材的选购与预处理

2.各种材料的刀法与技巧

3.各种口味凉拌汁的配比与调制

4.麻辣红油的配方和制作方法

5.各种食材料的过生方法

6.凉拌菜的调配方法

7.装盘技巧与方法

8.店面装修设计，选址开店指导

9.专家讲解开店流程及经营管理

凉拌红油耳片培训，青岛膳学派餐饮卤菜凉菜技术培训以味道为根本，服务为宗旨， 是一家结合了技术培训和后期服务培训的机构，青岛膳学派餐饮作为成都技术培训机构的代表，有正宗的机构，优质的服务，做出来卤菜凉菜深受广大消费者的喜爱，无论是在那个地方开一个卤菜凉菜店生意都相当的红火。