

青岛蒸菜技术学习，蒸菜培训

产品名称	青岛蒸菜技术学习，蒸菜培训
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

蒸菜培训，山东蒸菜技术哪里学？

请花十秒钟时间联系我，绝不会让您失望！

蒸菜是利用水沸后产生的水蒸气为传热介质，使食物成熟的烹调方法。在烹饪中，它既能制作主食，也能制作小吃和糕点。在菜品烹调中，既可用于半成品加工的前期热处理，也可用于成品烹调，使之成熟或软熟入味。蔬菜、鸡、鸭、鱼、肉等蒸熟了吃的菜肴的统称。

【培训内容】：

- 1.讲述蒸菜的发展史及基础知识。
- 2.讲解各种辅料的作用及分类、选料、配比及加工。
- 3.蒸菜主料的配制及方法。
- 4.蒸菜禽肉类、水产品类、蔬菜类材料的处理制作方法。
- 5.各种蒸菜搭配制作。
- 6.未售完半成品的保存方法。
- 7.设备器具采购途径和要求。

【蒸菜品种】：

- 1、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）；
- 2、腊味的蒸法：腊味合蒸、蒸腊肠、蒸腊排骨、蒸腊鸡（腊鸭腊兔）；
- 3、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；
- 4、蒸时令菜：上海青、生菜、菜心、菠菜等；
- 5、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；
- 7、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

【蒸菜特点】：

蒸菜质柔软，饭菜鲜，营养高，易消化，健脾胃，食用时毫无油腻，清新爽口，让人齿颊留香，回味无穷。在现今城市生活节奏快，居民收入水平不断提高，现代人崇尚自然、追求健康、对饮食健康空前关注，原汁原味、绿色天然的乡土饮食已成为人们最推崇的健康美食。

【学习过程】：

第一步，师傅亲手操作并口头指导，学员边看、边听、边记、边学。

第二步，学员亲自操作，师傅旁边指导。

第三步，学员及师傅均认为掌握相关技术方可结业。

第四步，理论指导开店经验及相关注意事项。

第五步，提供学员所需采购设备及原料的供应市场

【培训时间】：根据个人掌握情况而定，不限制学习时间，学会为止，包教包会，一般2-3天可学会。

【学习流程】：签订合同—认识材料—配方—一对一培训—亲自动手操作—熟练操作学会为止！

【培训方式】：常年培训、节假日不休、随到随学、不限时间、亲手操作、学会为止！

随到随学 | 配方公开 | 食宿免费 | 材料免费 | 一对一手把手教学 |

先尝后学 | 技术保障 | 实践操作 | 师傅耐心 | 无需预约 |

