

淄博凉拌菜培训学习中心，凉拌菜短期培训班

产品名称	淄博凉拌菜培训学习中心，凉拌菜短期培训班
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

凉拌菜做法培训,其加工过程不要用专业的工具,品种有很多,如:凉拌豆干、凉拌粉丝、凉拌海带丝、凉拌拉皮、腐竹、海白菜、凉拌豆筋、贡菜、麻油莴笋、凉调萝卜丝、凉拌皮冻、酸豆角、凉拌豆皮等40多种时令凉拌小菜凉拌豆干、凉拌粉丝、凉拌海带丝、凉拌拉皮、腐竹、海白菜、凉拌豆筋、贡菜、麻油莴笋、凉调萝卜丝、凉拌皮冻、酸豆角、凉拌豆皮等40多种时令凉拌小菜。

天气转暖，面对新鲜脆嫩的蔬菜，许多人会选择生吃。国家蔬菜系统工程中心副研究员唐晓伟近日告诉记者，蔬菜所含营养素，例如维生素C及B族，很容易受到加工及烹调的破坏，生吃有利于营养成分的保存。但是，并非每一种蔬菜都适合直接生食，有些蔬菜较好放在开水里焯一焯再吃;有些蔬菜则必须煮得熟透后再食用。

洗一洗就可生吃的蔬菜包括胡萝卜、白萝卜、番茄、黄瓜、柿子椒、大白菜心等。唐晓伟说，生吃较好选择无公害的绿色蔬菜或有机蔬菜。在无土栽培条件下生产的蔬菜，也可以放心生吃。生吃的方法包括饮用自制的新鲜蔬菜汁，或将新鲜蔬菜凉拌，可适当加点醋，少放点盐。

青岛膳学派凉菜培训

- 一：凉菜原料的大体选择范围;
- 二：蔬菜原料的处理方法;
- 三:肉类原料的处理方法;
- 四：肉类原料的卤制技术;学如何做凉拌菜调味酱;
- 五：凉拌菜焯水的方法及如何保持凉拌菜的脆度;
- 六：学习凉拌菜秘制红油的制作方法;
- 七:学习秘制卤汗的制作方法;
- 八：凉拌菜的配方比例;
- 九：凉拌菜的保存方法。