

# 要美味,更要健康,文昌厨艺培训免费体验

产品名称	要美味,更要健康,文昌厨艺培训免费体验
公司名称	武汉文昌高级职业学校
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	武汉市武昌区民主路23号第2栋1~2层
联系电话	027-88081998 13377851356

## 产品详情

要美味，更要健康！文昌厨艺培训免费体验

由文昌专业的烹饪美食讲师，为您展现如何用一饭一蔬来表达对家人满满的爱！如何把柴米油盐的日子过成诗和远方！要美味，更要健康！欢迎每周六带上您的朋友，来文昌厨艺课堂免费体验

你是不是经常羡慕餐厅里大厨们能瞬间做出美味花样的菜肴呢？你是不是经常面对美味，馋的不得了，却不会自己做呢？抽出一点时间到武汉文昌职校厨艺兴趣班学习，其实轻轻松松做出大师级的味道，你也可以的哦~

厨艺兴趣班开班以来吸引了很多厨艺爱好人士前来学习。学到了家庭烹饪技能，掌握了自己喜爱的烹饪技术，为家庭饭桌增加了色香味美的可口菜肴~

招生对象：业余厨艺爱好者，如：家庭主妇、蓝白领阶层、在校学生、出国留学、离退休老人等。

上课时间：每周六或周一至周五任一天 上午8：30~11：30下午2：00~5：00课时：24天学会为止

培养目标：

学习如何让猪肉、牛肉制做得鲜嫩，鱼烧得色泽鲜亮，口感柔滑。通过系统而专业的操作示范、讲解、使烹饪技巧得以全面提高，使菜肴从颜色、口感、味道、营养、造型等方面有大幅的改进和提高。懂得膳食结构，平衡膳食，荤素搭配，以及药膳，食膳滋补等技艺的发挥。

学习内容：

猪肉类：红烧肉、粉蒸肉、回锅肉、鱼香肉丝、京酱肉丝、糖醋里脊、黄焖圆子、珍珠圆子、水煮肉片、南乳蹄花、糖醋排骨、泡菜苔粉肉丝、肝腰合炒、汽水肉牛肉类：爆炒牛肉、干煸牛肉、红烧牛腩、杏鲍菇牛肉粒家禽类：白切鸡、辣子鸡丁、宫保鸡丁、啤酒鸭、青笋腊鸭鱼类：红烧鱼块、糍粑鱼、酸

菜鱼、天门滑鱼、芝麻鱼条、葱烧武昌鱼、酥鳞武昌鱼、珊瑚鱼、清蒸鲈鱼、财鱼煨藕、豆瓣鲫鱼、炒花甲、砂锅鱼头、红烧鱼乔、黄瓜烧泥鳅蛋类：炸酱蒸蛋、青椒斩蛋、剁椒荷包蛋、番茄炒蛋、醋溜皮蛋蔬菜类：干煸土豆丝、椒盐藕夹、酸辣土豆丝、虎皮青椒、剁椒蒸芋头、粉蒸茼蒿、鱼香茄子、家常豆腐、番茄烧花菜、干锅千叶豆腐、地三鲜、醋溜大白菜、滑藕片、三烹藕、凉拌莴苣丝、拔丝苹果、上汤苋菜、干煸黄豆芽汤类：余元汤、皮蛋鱼片汤其它：红油熬制、猪油提炼、炸酱调制

上课时间：每周六或周一至周五任一天,上午8:30-11:30 下午2:00-5:00,

官方网站：<http://www.hbwenchang.com>

公众平台微信号 whwenchang001

咨询电话: 027-88081998 13377851356 (同微信号) 马老师

学校地址：武汉市武昌司门口民主路23号(民主路户部巷步行街瑞苗城内)

来校路线：

- 1、武汉火车站、武昌火车站、汉阳王家湾乘地铁4号线复兴路站下D出口出，省人民医院门前乘573、717、539路公交车在解放路后长街站下车，前行上司门口天桥下去，进入民主路户部巷步行街，向江边方向步行3分钟即到武汉文昌高级职业学校。
- 2、汉口火车站、光谷方向乘地铁2号线积玉桥站下D出口,马路斜对面转514、539、542路公交在临江大道汉阳门站下车，过马路进入民主路户部巷步行街，前行3分钟即到武汉市文昌高级职业学校。
- 3、江夏乘地铁7号线螃蟹岬下转717到临江大道汉阳门下车，过马路进入民主路户部巷步行街，前行100米即到武汉市文昌高级职业学校。
- 4、沌口可乘地铁4号线复兴路站下D出口出，走到省人民医院门前乘573路、717路、539路公交车在解放路后长街站下车，前行上司门口天桥下去，进入民主路户部巷步行街，向江边方向步行3分钟即到武汉文昌高级职业学校。