

团圆年夜饭,吉祥菜谱知多少,文昌厨艺培训

产品名称	团圆年夜饭,吉祥菜谱知多少,文昌厨艺培训
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

团圆年夜饭,吉祥菜谱知多少,文昌厨艺培训

惦记了一整年，年夜饭桌上那些道最横的菜，想念那些醇厚丰腴的香气了吗？鸿运当头、大吉大利、欢聚一堂、寿长百年、金玉满堂、除夕全家福……文昌厨艺培训班，欢迎您周六带上三五好友来校免费体验，为家人烹制带有爱的年夜饭~

鸿运当头

主料：鲢鱼头 400克 豆腐 200

调料：姜 5克 青蒜 10克 料酒 10克 豆瓣酱 10克 酱油 5克 甜面酱 5克 盐 3克 胡椒粉 2克 淀粉(玉米) 3克 各适量

做法：

1. 鱼头洗净，拭干，剖开，对切成4大块，用5大匙油将鱼头两面煎黄盛出；
2. 豆腐切成长厚片，用油煎黄盛出后放入耐煮锅或沙锅内，面上放入煎好的鱼头；
3. 另用2大匙油炒姜末，放入所有调味料和2杯清水炒匀烧开，淋入锅内，开火煮滚，改小火煮40分钟，使其入味；
4. 待汤汁稍干时淋少许水淀粉勾芡，使汤汁微稠，最后撒下于蒜段，略滚即可关火移出食用。

大吉大利

主料：栗子（鲜）110克 鸡腿500克

调料：大葱10克 姜5克 淀粉(玉米)4克 蚝油10克 白酒5克 白砂糖3克 胡椒粉3克 各适量

做法：1. 板栗先泡水1小时，用牙签挑除缝内粗膜，洗净后装在大碗内，用水没过栗子，放入电锅，外锅加水2杯，蒸至开关跳起时取出；

2. 鸡腿切小块，放入冷水中煮开，水倒掉，鸡腿捞出冲净泡沫；

3. 淀粉放碗内加水调成湿淀粉；

4. 用2大匙油爆香葱、姜后，放入鸡块及调料蚝油3大匙、酒1大匙、糖1大匙、胡椒粉少许、清水3杯烧开，再放入栗子，改用小火烧20分钟；

5. 待汤汁煮至稍干时，拣出葱、姜，淋水淀粉勾芡后，盛出即可。

欢聚一堂

主料：冬瓜500克 冬笋100克 香菇（鲜）100克 蘑菇(鲜蘑)100克

调料：料酒10克 酱油5克 白砂糖3克 味精2克 淀粉(玉米)5克 香油5克 各适量

1. 香菇、蘑菇洗净切末；

2. 冬笋煮熟去皮，切碎末；

3. 将冬菇末、蘑菇末、冬笋末下入六成热油中煸炒，再加料酒、酱油、白糖、味精、冬菇汤，烧开后勾厚芡，冷后成馅；

4. 将冬瓜选肉厚处用圆槽刀捅出14个圆柱形，皮不去掉，刻上花纹及文字后片下瓜皮，焯水后抹香油待用；

5. 冬瓜柱掏空填上馅，放盘中，上笼蒸10分钟取出装盘，并饰以刻好的瓜皮，盘中汤汁烧开调好味后勾芡，浇在冬瓜盅上即可。

寿长百年

主料：面条(标准粉)500克 虾仁225克 海参50克 叉烧肉100克 豌豆苗150克

辅料：香菇（鲜）150克

调料：大葱10克 姜5克 淀粉(玉米)5克 盐4克 胡椒粉4克 各适量

做法：1. 先将虾仁洗净，拭干，在背部划开一刀口，再拌少许淀粉；

2. 叉烧肉切片；

3. 碗豆荚撕除老筋；

4. 海参洗净内脏后，先用3碗水加1大匙酒及少许葱、姜煮5分钟捞出，然后剖开两半，斜切片；
5. 用3大匙油炒葱段，再放入香菇及海参同炒，然后加入所有调味料煮开，最后放入虾仁及叉烧肉；
6. 另备一锅水烧开，放入面条煮熟后捞出，放碗内，再淋入烧好的三鲜料即可。

金玉满堂

金玉满堂是一道广东省的地方传统名菜，属于粤菜系。原料为罐装玉米，黄瓜，胡萝卜。

- 1.将玉米粒、青豆、胡萝卜粒氽水备用；
- 2.冷油下松子，待油温慢慢升高，炸至色泽金黄，捞出后放在吸油纸上；
- 3.锅内少许底油，烧热后加入玉米粒、胡萝卜丁、青豆翻炒；
- 4.加入盐、味精、鸡精翻炒、勾芡

五福临门

五福临门是一道传统名肴。以香菇、素鸡、烤麸、金针菜（黄花菜）、鹌鹑蛋、五种主料和小红枣、枸杞子等烹饪及菜式成品的码盘造型和五味口感而命名。

- 1、将去壳鹌鹑蛋入锅炸至金黄色虎皮蛋备用，素鸡切片后，入锅炸至微黄装盘备用；
- 2、锅淋油烤麸煸炒片刻，下香菇、金针菜、红枣、勾芡煸炒后，淋入老抽、白砂糖、五香粉翻炒片刻，再加入人参汤和足量清水烧10分钟左右。
- 3、待汤汁香菇味浓时，加入加工好的素鸡、鹌鹑虎皮蛋侵入汤汁焖煮10分钟左右即可调味装盘。

年年有余

主料：鲤鱼900克

辅料：猪肉(肥瘦)150克，白萝卜150克

调料：大葱15克，姜10克，料酒15克，盐5克，胡椒粉3克，淀粉(玉米)5克

- 1.猪肉洗净剁细，拌入调味料(酒1大匙、姜末1/2茶匙、盐1/2茶匙、胡椒粉少许、水淀粉1/2大匙)调匀；
- 2.鲤鱼洗净擦干水分，加调料(酒1大匙、酱油1大匙)腌10分钟；
- 3.将肉馅塞入鱼腹内，以3大匙油将鱼两面煎黄盛出；
- 4.另用2大匙油爆香葱、姜后捞出，放入切块的白萝卜及调味料(酱油2大匙、酒1大匙、醋1大匙、糖1/2大匙，盐1/2茶匙，胡椒粉少许，水淀粉1/2大匙，清水3杯)；
- 5.烧开后放入鲤鱼，改小火熬1小时，待汤汁稍干时勾芡盛出，撒上葱花即可。

竹报平安

“竹报平安”本是个成语，出自唐代段成式《酉阳杂俎续集》：北都只有童子寺里有一丛竹子，刚数尺高，主管寺院事务的纲维和尚每日都向寺院有关人员报告，竹子没有枯萎，很平安。后以“竹报平安”指平安家信，也简称“竹报”。竹子也因此成为吉祥平安的象征，民间还有以竹为题材的吉祥图画，也称“竹报平安”。而中国菜肴博大精深，这道竹报平安的菜品也是借此寓意。以黄瓜为容器，玉米，萝卜，青豆为食材，辅以食材美术，让菜品呈现出翠绿的竹子中包含着丰登的五谷，平安中包含着富足，满足了国人对美好的向往。

红火大年

材料：

排骨800克、姜片5克、老抽2汤匙、油和花雕酒各1汤匙、桂皮和八角各3克、盐1/2茶匙、白糖1茶匙

- 1.排骨洗净后斩成长短相似的段，放入清水中烧开氽烫至出血水，捞起沥水备用。
- 2.炒锅内放油，烧至六成热时爆香姜片，放入排骨煸炒到金黄微焦。
- 3.依次放入花雕酒、老抽、白糖和盐炒匀，放八角、桂皮后倒入没过排骨的开水，调中火焖12分钟左右后开大火至汤汁将收干时出锅，摆盘时可将排骨在盘中摆成一圈似盛开的玫瑰花。

创办于1995年的老牌厨师学校——武汉文昌职校。专业的厨师技术培训，实用性强，毕业生就业形势乐观，武汉文昌最正规的武汉厨师学校，得到武汉主管部门的充分肯定，被评为“全国办学先进单位，就业示范基地”。到武汉文昌职校学厨师技能，高薪就业，永不失业。

学校为适应社会的需求，目前开设有：

烹饪大厨班 学制一年 校内理论结合实操六月,知名酒店带薪实习六月,

厨师精英班 学制两年 校内理论结合实操一年，校外知名酒店带薪实习一年

厨师速成 学制三个月 校内理论结合实操三月,知名酒店带薪实习三月

早点小吃开店创业班 学习武汉早点小吃技术,资深讲师授课,周期短,上岗快创业品种多，根据自己创业的需要选学,手把手教,以实操为主,周期短，轻松开店

卤菜班 学制一周 一对一授课，包教包会，辅助开店

烧烤班 学制一周 一对一授课，包教包会，辅助开店

全能糕点班 学制三个月 推荐就业,辅助开店

糕点特色班 学制两个半月 推荐就业,辅助开店

西餐培训班 学制二个月 推荐就业

业余厨艺兴趣班 24天课 周一至周六任选一天来培训家常菜

结业发证：学校技能培训证，组织考取全国通用的国家职业资格证书（厨师证），证书费报考费另交

上课时间：全日制班,周一至周六,上午8:30-11:30 下午2:00-5:00,

食宿问题：校有食宿，费用自理，公寓式住宿设备齐全

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） 联系人：马老师

学校地址：

武汉市武昌司门口民主路23号户部巷步行街

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。