

潍坊凉拌菜培训中心，一对一培训

产品名称	潍坊凉拌菜培训中心，一对一培训
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

潍坊凉拌菜培训中心，一对一培训018

凉菜，在饮食业俗称冷荤或冷盘。它是具有独特风格，拼摆技能性强的菜肴，食用时数都是吃凉的，称之为凉菜。它选料精密、口味干香、脆嫩、爽口不腻，色泽美丽，造形规整美观，拼摆调和悦目。是一个让人一看就很有胃口的特色小吃！

训练内容

- 1、各种素菜商场选料收购技巧
- 2、实操红油做法以及每种质料的处理办法
- 3、凉菜的凉拌办法和各种配料的具体解说
- 4、所需设备购买选址及凉菜拼盘技巧把握
- 5、各种质料配料商场进货渠道供给

喜欢吃凉拌菜的朋友虽然多,但是真正能够做出好吃的凉拌菜的朋友却很少,很多朋友虽然想在家里做些凉拌菜吃吃,但是却没有凉拌菜谱,因此不知道要做什么凉拌菜.今天食尚香为大家奉上10种在家就能够做出的美味凉拌菜谱家常菜做法,希望大家能够学会这些凉拌菜的做法.

说到人们闲暇之余的下酒菜，四川红油凉拌菜绝对是众多食客的较爱，四川凉菜的精髓全在一碗上好的红油，四川红油凉拌菜培训，观之色泽鲜亮，闻之香味扑鼻，食之口味丰富。好的红油绝不仅为“辣”

一种单调味道，而是众多香料的较佳组合，让人尝不出来究竟是哪种香料是主要的，反正就是味道调的刚好恰到好处。

特香辣椒油是将秘制材料加入其中，上火加热反复熬制而成，其色泽红亮，辣香诱人。加有辣椒油的凉皮红艳如火，清香扑鼻，酸辣爽口，再佐以豆芽、芹菜黄绿相间，让人回味无穷。在完成较后一道煎油工序后，此时并不是食用辣椒油较好的时候，在静置存放的第三天才是辣椒油色香味较佳的时候，之后的口感又会随着时间的增加而衰减。