

# 山东沙县小吃技术学习

产品名称	山东沙县小吃技术学习
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

沙县小吃培训班 福建沙县小吃培训

沙县小吃源远流长，历史悠久，起源于夏商周、晋、宋中原黄河流域中华饮食文化，在民间具有浓厚的历史文化基础，尤以品种繁多风味独特和经济实惠著称。中原的饮食文化随着中原人民的多次南迁传播到沙县。使沙县成为中国传统饮食文化的汇集地，这是沙县小吃闻名全国的主要原因之一。中国(沙县)小吃旅游文化节定为每年公历的12月8日。

沙县小吃培训

膳学派培训内容小吃面点类、营养炖汤类、小菜卤味类、商务套餐类。小吃面点类：馄饨、蒸饺、水饺、拌面、汤粉、汤面等。营养炖汤类：清凉排骨汤、党参猪心汤、天麻猪脑汤、当归牛肉汤、花旗参乌鸡汤、百灵草老鸭汤、花旗参鸽子汤等。小菜卤味类：鸭头、鸭胗、鸡爪、鸭腿、鸡腿、猪舌、猪脚、卤蛋、茶叶蛋、花生米、凉拌黄瓜、凉拌西红柿、拌青菜等。商务套餐类：肉丝饭、鸡腿饭、鸭腿饭、清凉排骨汤套餐饭、当归牛肉汤套餐饭、党参猪心汤套餐饭等。小炒类：肉丝炒粉、肉丝炒面、蛋炒饭等

膳学派沙县小吃培训内容简介

(1) 主要系统学习如何使用瘦肉、猪油、调和油、调馅料、胡椒粉、酱油、盐、葱等食材制作云吞馅料。这里重点学习掌握调配比例、技巧、方法等知识。

(2) 主要系统学习如何使用五花肉、猪油、调和油、调馅料、胡椒粉、酱油、盐、葱、姜等食材制作蒸饺馅料。这里重点学习掌握调配比例、技巧、方法等知识。

(3) 主要系统学习如何包云吞、蒸饺。这里重点学习掌握云吞、蒸饺的包制手法、技巧等知识。

(4) 主要系统学习如何蒸饺子。这里重点学习掌握饺子的蒸制火候、时间等知识。

(5) 主要系统学习如何使用花生米、调和油、盐等食材制作花生酱。这里重点学习掌握制作方法、步骤、技巧等知识。

(6) 主要系统学习如何使用酸菜、五花肉等食材，分别制作酸菜臊子、炸酱臊子、肉丝臊子。这里重点学习掌握每种臊子的炒制手法、技巧、调味等知识。

(7) 主要系统学习如何使用清水、猪骨、鸭架、天然香料等食材熬制沙县小吃汤底。这里重点学习掌握汤料熬制时间、火候、调味等知识。

(8) 主要系统学习烧水煮面条、云吞。这里重点学习掌握煮制手法、技巧、时间、火候、调配碗底、放调料、放配菜等知识。

(8) 主要系统学习花旗参乌鸡汤、水鸭汤、猪脑汤、排骨汤、鸽子汤的制作方法。这里重点学习掌握每种炖汤的配料、制作方法、步骤、技巧、时间、火候控制等知识。

(8) 主要系统学习如何使用茶叶、清水、天然香料、盐、鸡精等食材制作茶叶蛋。