

长沙培训浏阳蒸菜的做法

产品名称	长沙培训浏阳蒸菜的做法
公司名称	长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	长沙市雨花区时代阳光大道西600号红星厨师学校
联系电话	13135218825 13135218825

产品详情

长沙培训浏阳蒸菜的做法

浏阳蒸菜培训要点

1. 老师教学员各种蒸菜的原材料的认识及选购
2. 老师教学员蒸菜汁的配方和制作方法
3. 老师教学员双椒料的腌制技术
4. 辣椒油的选料和制作技术
5. 各色菜品的搭配方法 长沙哪里有培训浏阳蒸菜的做法
6. 学员自己反复练习所学的课程，一直练习到熟练满意为止
7. 传授开店选址技巧、经营管理技巧、成本核算方法、采购技巧等

培训品种

腊菜类：蒸腊肠、腊猪心、蒸腊肉、浏阳火焙鱼、蒸腊鸭腿、豆豉辣椒蒸香肠、玉米粒蒸香肠、蒸腊鸡、

蒸腊猪头肉、蒸腊鱼、腊味合蒸、特色猪血丸子、蒸腊香干、茶油蒸腊肠

肉菜类：梅菜扣肉、糯香排骨、珍珠丸子、豆豉排骨、粉蒸肉、开胃五花肉、干豆角蒸五花肉、腐乳蒸肉

红椒酿肉、开胃猪脚、剁椒茶油鸡、香菇蒸鸡、口味肥肠、糯米蒸肉丸

鱼类：剁椒鱼头、双色鱼头、蒸鲫鱼、鱼块

素菜类：剁椒香芋、鸡汁萝卜、青椒茄子、红枣蒸南瓜、、蒸土豆丝、酱椒芋头、肉末蒸冬瓜、蒸小笋、

鸡汁脆笋、油渣雪里红、蒸大红椒、开胃金针菇、培根金针菇、青豆肉泥、粉丝蒸芽白、蒸花菜

豆制品类：油渣蒸香干、土法蒸香干、秘制鸡蛋干、蒸柴火香干、蒸油豆腐、蒸日本豆腐、蒸千张、肉饼

蒸蛋、蒸水蛋、青椒蒸咸蛋

学习过程：

师傅亲手操作并口头指导，学员边看、边听、边记、边学。

学员亲自操作，师傅旁边指导。

学员及师傅均认为掌握相关技术方可结业。

理论指导开店经验及相关注意事项。

提供学员所需采购设备及原料的供应市场

浏阳蒸菜是湘菜中的一道传统菜系，相传起源于明朝，历经500多年发展。以蒸腊菜为主，基本菜品有：干扁豆蒸腊肉丁、清蒸火腿肉、剁椒蒸土豆、清蒸土家腊肉、清蒸鸡蛋、清蒸茄子、清蒸干豆角、清蒸芋头，以及清蒸白豆腐、干豆腐、黄豆腐、黑豆腐、臭豆腐、白沙豆腐、卤豆腐、清蒸青辣椒等。浏阳蒸菜做法也颇多。

我们以独特的创意，专业的水准，负责的操守，来赢得学员对我们的信赖。