

凉拌菜学习，东营凉拌菜技术培训

产品名称	凉拌菜学习，东营凉拌菜技术培训
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

正宗凉菜培训，东营哪里有凉菜技术学

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

卤菜凉菜中国的传统特色美食之一，这两年市场经济不景气，于是很多人选择进入餐饮行业，自主创业学卤菜技术，讲一讲，新手该怎样区分，普通卤菜师傅和级的卤菜师傅。从而学到真正的卤菜技术。4个技巧让你学到真正的卤菜技术。

凉拌菜做法培训,其加工过程不要用专业的工具,品种有很多,如:凉拌豆干、凉拌粉丝、凉拌海带丝、凉拌拉皮、腐竹、海白菜、凉拌豆筋、贡菜、麻油莴笋、凉调萝卜丝、凉拌皮冻、酸豆角、凉拌豆皮等40多种时令凉拌小菜凉拌豆干、凉拌粉丝、凉拌海带丝、凉拌拉皮、腐竹、海白菜、凉拌豆筋、贡菜、麻油莴笋、凉调萝卜丝、凉拌皮冻、酸豆角、凉拌豆皮等40多种时令凉拌小菜。

凉拌菜专用五香红油、微辣红油，无任何添加剂，用于各种卤菜、凉拌菜、凉拌三丝、炒菜、烧菜、干锅、小面等，是卤菜店、食堂、餐馆、酒楼、家庭等只需加入该红油立刻使味道提升数倍，香味足、回味好，比例数字化，低成本，高品质，是开店镇店之宝，让你的生意直线上升。本店每天销量20斤以上，按每斤节约成本4元计算，每天可节约80元，每月节约2400元，每年节约28800元，简单易学，学习时间1天，确保每天一模一样的味道。

膳学派培训长期以来以诚信求生存，以创新求发展，为想学习和创业的人士打造一个较优秀的平台。有专业的老师手把手的传授，主要以实践为主，理论与实践相结合，培训过程中让学员独立完成全部过程。保证让每一位学员通过学习实践，掌握一门实在有用的技术。许多学员不远千里赶来我们小吃操练基地，为的就是学到真实，正宗口味的技能，我们从原资料的选制导秘料的加工有必要通过一整套严峻的工艺，并加入了特制的基地资料，在传统口味上晋级了一个层次，凡是品味过的客人无不拍案叫绝，越吃越想吃，简直都成为铁打不动的回头客。我们在市场竞争中立于不败的窍门是：要做就做较正宗的口味！

- 1、主料准备好；杏鲍菇洗净，切2公分左右的厚片
- 2、随后放入滚水中焯至断生，捞出放凉待用
- 3、锅里倒少许油，小火烧至温热，爆香花椒；随后放入辣椒酱炒香
- 4、调入生抽、香醋、炒好的辣椒酱，撒上葱花和白芝麻即可

双浇头金针菇

金针菇 400克、朝天椒 适量、姜 2片、蚝油 1茶匙、醋 2茶匙、酱油 1/2茶匙、辣椒油 2茶匙、香油 1茶匙、食盐 1/2茶匙、蒜 3瓣、葱 1段、鸡粉 少许

- 1、姜、蒜、葱切成蓉，朝天椒切成小圈，金针菇撕成小把入沸水焯水5分钟，直到断生捞出晾凉
- 2、葱、姜、蒜，辣椒入油锅爆香后，加盐、鸡粉翻炒均匀浇到金针菇上
- 3、用蚝油、酱油、醋、辣椒油、香油调好料汁，均匀浇到金针菇上即可食用，最后点缀上香葱碎

凉拌木耳

木耳(水发) 80克、香菜 1把、蒜 1瓣、生抽 1汤匙、陈醋 1汤匙、芝麻油 1茶匙、小葱 1根、辣椒(红，小) 1个

- 1、干木耳用适量的水事先泡发2小时后洗净备用
- 2、香菜洗净切小段，葱洗净切成葱花，稍辣的辣椒切成辣椒圈，蒜头一瓣去外衣剁碎备用
- 3、锅内烧开适量的水，放入木耳焯两分钟
- 4、将焯好的木耳取出沥干水份放在大碗里备用，取一小碗，调入适量的生抽、陈醋、芝麻油，搅拌均匀成酱料
- 5、将调好的酱料倒入木耳中拌匀，再加入辣椒圈，蒜茸，葱花拌匀
- 6、最后撒上香菜，即可食用

郑重承诺，口碑好技术正宗，现场实践操作，包吃住，不限时间，随到随学，欢迎您来实地考察学习

想学习各种小吃可以加我的微信号，上面的电话都是可以加我的微信，朋友圈有老师现场教课视频及照片，您可以先加我们，提前对我们的培训情况多些了解。（加学校微信了解更多优惠）

膳学派凉拌菜要想色彩和香味都做好，那红油的劳绩是必定少不了的，而拌酱则是凉拌菜的味道地点。如果再分配：鸡精、花椒油，蒜水，那么一道色香味齐全的凉拌菜制品就能呈现在咱们面前。冷菜一般都是放在较前面，起到点饥，开胃的作用。是具有一起风格的一种菜肴，由于食用时吃凉的，所以称之为凉菜。凉菜是筵席上首要与客人碰头的菜品，凉拌菜吃前将各种食材连同酱汁搅拌均匀，酸、辣、甜、麻香味儿在口腔中宣告开来，醒胃又摄生。造形规整美丽，拼摆和谐顺眼。一般作为辅菜的形式出现，凉菜工艺简单，易学易做，品种丰富，作为配菜，下酒菜均可，是小吃餐饮不可缺少的项目。膳学派凉菜也叫凉拌菜，小菜。是一种简单快捷的小吃，在上餐次序上，凉菜是、筵席上首要与食客碰头的菜品，故有“碰头菜”或“迎宾菜”之称。

