

学做蒸菜快餐蒸菜技术培训

产品名称	学做蒸菜快餐蒸菜技术培训
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

学做蒸菜快餐蒸菜技术培训

蒸菜技术培训学习品种

【蒸肉类】：粉蒸肉、粉蒸鸡、肉饼蒸蛋、干豆角蒸肉、肉泥蒸水豆腐、开胃猪心、黄花菜蒸肉泥、粉蒸排骨、剁椒蒸牛蛙、梅菜扣肉、肉丝蒸粉丝、干豆角蒸排骨、小炒鸡仔、香菇肉泥蒸日本豆腐、香芋蒸排骨

【蒸鱼类】：剁椒蒸鱼头、开胃鱼头、手撕火培鱼、蒸鱼子鱼泡、香蒸刨盐鱼、红烧鲫鱼、口味鱼头、清蒸鲫鱼、口味鲫鱼、泥鳅蒸豆腐

【蒸蛋类】：盐蛋蒸丝瓜、清水蒸蛋、老干妈蒸盐蛋、石膏蒸蛋

【蔬菜类】：剁椒蒸冬瓜、蜜枣蒸南瓜、青椒蒸香干、蒸茄子、开胃豆腐、芹菜香干、剁椒蒸鱼头、粉丝蒸芽白、剁椒萝卜、豆角茄子、开胃猪血

【腊味类】：腊味合蒸、腊八豆蒸鸡、腊八豆蒸香肠、萝卜干蒸腊肉、干豆角蒸腊肉、干豆角蒸腊鱼

【海鲜类】：清蒸基围虾、蒜蓉蒸扇贝

学习时间

不限制学习时间。包教包会，学会为止。一般3天左右，视个人情况而定。公司承诺：100%传授正宗配方；100%现场实践学习；三年以内免费技术更新升级（具体以实际情况而定）；100%包教包会

长沙红星鹏飞小吃培训学校坐落在湖南长沙，它是一家专业教做各类小吃及餐饮合作的机构，也是湖南

大的一家以各种特色小吃培训、食品技术研发、酒店特色菜培训、早餐系列培训、夜宵培训、开店小吃项目策划、冷饮奶茶培训，热门小吃货源设备市场提供专业技术培训机构！自成立以来为社会成功培养了多名各类餐饮技术人才，成功开启了创富的大门，受到广大学员的一致好评。

浏阳蒸菜是一道湖南的汉族传统名吃，属于湘菜。相传起源于明朝，历经500多年发展；以蒸腊菜为主，做法也颇多；他为懒人节省了炒菜步骤，为忙人节省了炒菜时间，讲究蒸熟不蒸烂，时间为15分钟左右，对质地粗老，要求蒸的酥烂的原料，应采用旺火沸水长时间蒸。是很受欢迎的新颖菜系！