

# 湖南口味菜培训湖南菜做法培训

产品名称	湖南口味菜培训湖南菜做法培训
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

湖南口味菜培训湖南菜做法培训

( 特色菜：秘制蛇、

、干锅黄鸭叫、干锅水鱼、干锅羊蹄、姜辣蛇、猪手、绝味鱼头王、口味虾、龙凤吉祥、梅菜扣肉、秘制大片肉、秘制牛杂、啤酒鸭、青椒带皮蛇、石门肥肠、水煮活鱼、香辣蟹、香辣鱼片、香辣肘子、新化三合、珠梅土鸡、来凤鱼、瓦灌汤、菠萝啤焖鲫鱼、蒜溶蒸扇贝、九关头老水鸭、猪蹄煲、秘制大片狗肉火锅、羊肉火锅、鱼子鱼泡鱼头火、怪味鸡、 ) ,

中国文化博大精深。是一个餐饮文化大国，长期以来在某一地区由于地理环境、气候物产、文化传统以及民族习俗等因素的影响。形成了群众喜爱的地方风味流派称作菜系。其中，粤菜、川菜、鲁菜、淮扬菜、浙菜、闽菜、湘菜、徽菜享称为“八大菜。

川湘粤菜

## 培训内容

1.首先练习基本功抛锅；

2.接着练习切菜、打合；

3.开始上灶台炒菜；

4.炒粉、炒饭、炒田螺；

5.菜品种类包括：酸豆角肉末；芹菜香干；红烧茄子；农家小炒肉；香干回锅肉；尖椒猪肝；莴笋炒肉；小炒黄牛肉；红烧鱼块；辣子鸡丁；韭菜炒河虾；香辣小鱼干；麻婆豆腐；红烧排骨；青椒榨菜肉丝；酸辣土豆丝；黑木耳肉丝；大碗豆角；梅菜扣肉等等。