

湖南凉拌菜技术培训学校

产品名称	湖南凉拌菜技术培训学校
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

凉菜，顾名思义就是放凉着来吃的小菜。这与趁热品尝的概念不同，必须是放凉的或者从冰箱冷冻过的吃起来才更美味。凉拌的菜式本来不多，但随着外来菜系的不断补充，凉菜的品种也越发丰富了，爽口、味鲜、有营养，这让人们也渐渐喜欢上这些凉着吃的品种，尤其在夏天或者吃辣的时候，凉菜则更是饭桌上的宠儿。

凉拌菜是一种简便制作凉菜的方法，按菜的原料又可分为生拌、熟拌两种，主要都是通过刀工、调味而成。主要原料大部分是熟料，因此这与热菜烹调方法有着截然的区别，它的主要特点是：选料精细、口味干香、脆嫩、爽口不腻，色泽艳丽，造形整齐美观，拼摆和谐悦目。

凉菜，是我国的一种传统菜肴，在饮食业中俗称冷菜或冷盘，是具有独特风格的一种菜肴，因为食用时

吃凉的，所以称之为凉菜。凉菜是筵席上首先与客人见面的菜品，故有“见面菜”或“迎宾菜”之美称

。