

长沙学厨师正宗湘菜培训学校

产品名称	长沙学厨师正宗湘菜培训学校
公司名称	长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校
价格	1280.00/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

长沙学厨师正宗湘菜培训学校

火焰鹅从火焰鱼延生而来，做法看似简单，但对厨艺要求颇高。同时，由于其做菜过程都在食客眼皮底下完成，火焰燃烧的状态，更像是一种表演。火焰醉鹅是一道非常美味的营养食品，主要材料是鹅肉，制作的关键就在于它的酱料，这是火焰鹅研制秘方。醉鹅的烹制方法十分地道，用姜、大蒜、葱与一些药材，当酒气完全蒸发后，一道酒醇肉香的醉鹅就烹制完成了。

培训内容

- 1、制作火焰醉鹅所需的原料、配料、设备、工具的认识与鉴别；
- 2、鹅的选择、处理、切制、保存等；
- 3、学习火焰醉鹅的核心调料制作、存放要求等；
- 4、醉鹅下锅的方法、炒制手法及注意事项；
- 5、掌握制作火焰醉鹅火候及问题出现的紧急处理方法；
- 6、制作火焰醉鹅时火焰的控制及安全知识讲解；
- 7、讲解开店所需器具、价格、保养、存放等注意事项。；
- 8、学习店铺装修、选址、装修、菜单制作。

红星鹏飞学习过程：

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。

学习时间

考虑到每个人的接受能力不一样，所以我们不限制学员的学习时间，按照以往的培训的经验，就算您从来没有做过菜、没下过厨房，我们也能教会您，再说小吃技术、早点技术、面点技术学习又不是什么高难度的技术，一般3-4天左右就可以学会。