

浏阳蒸菜店的蒸菜技术学的 浏阳蒸菜培训

产品名称	浏阳蒸菜店的蒸菜技术学的 浏阳蒸菜培训
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

浏阳蒸菜店的蒸菜技术学的 浏阳蒸菜培训

浏阳蒸菜是湘菜中的一道传统菜系。由于蒸菜不需要经过高温烧烤,所以能够充分保留住菜肴中的营养成分,蒸出来的菜色香味俱全,养胃养肝且不上火。蒸菜主要有三种蒸法:清蒸,将食材加工整理后加入调料,或再加入汤(或水)放入器皿中,使之加热成熟;旱蒸又称扣蒸,食材只加调味品不加汤汁,有的器皿还要加盖或封口;粉蒸,将加工好的食材用炒好的米粉及其他调味料拌匀,而后放入器皿中码好,用蒸汽加热成软熟滋糯。

浏阳蒸菜的做法培训制作流程:

- 1.浏阳蒸菜原材料的认识和选用;
- 2.蒸菜汁的配方和制作方法;
- 3.双椒料的腌制技术;
- 4.豆豉辣椒油的选料和制作技术;
- 5.各色菜品的搭配方法;
- 6.蒸菜时间与火候的掌握;
- 7.蒸菜设备的使用方法;

蒸菜培训品种:

梅菜扣肉 蒸腊鱼 蒸珍珠肉丸 蒸香肠(腊八豆)

蒸鲜鱼块 蒸鸡蛋 蒸鱼头粉丝 蒸冬瓜(或南瓜)

清蒸鲫鱼 蒸鸡块 糯米蒸排骨 豆汁蒸排骨

肉饼蒸蛋 蒸米饭 土豆红烧肉 蒸辣椒

蒸基围虾 粉蒸肉 粉丝娃娃菜 腊味合蒸

炒菜部分

茄子豆角 口味花菜 土匪猪肝 辣椒炒肉

酸辣鸡杂 紫苏煎黄瓜 营养汤

学员可以根据自己的地方特色,提出适当的要求或菜品,本中心可酌情安排

湖南长沙红星鹏飞厨师培训学校的承诺:

凡前来我红星鹏飞厨师培训学校处学习小吃餐饮技术的学员,不管学习任何技术,只要我们收取了您的相关学费,哪怕是一个几百元的小技术,我们都会帮你建立相关学籍档案,保留三年!三年内免费升级更新品种样式,随到随学、现场教学、手把手教、亲手操作、时间不限、学会为止!学习保证:我们对所有开设的课程,核心配方不做任何保留!

湖南正宗浏阳蒸菜做法培训

浏阳蒸菜湖南蒸菜;传统的蒸菜店:

一、餐馆的门口摆着几口大锅,锅里放置着高达五六层高的竹箴蒸笼,锅里的水保持着沸腾的温度,每当有客人到店,就会被领来挑选。蒸菜的品种很多,荤的素的。尽管品种花色各异,但有一点是相同的,就是无论是蒸什么东西,小山顶上大都都是一层红艳艳的干辣椒片,要不就是几颗黑黑的浏阳豆豉。蒸菜因为都是事先蒸熟的,品种又多,因此成为湘菜中容易被拿来用快餐模式经营,长沙的那些浏阳蒸菜馆也常常成为哥们的就餐之地。

二、所谓三蒸:

即蒸肉、蒸鱼、蒸菜(可随意选择青菜、苋菜、芋头、豆角、南瓜、萝卜、同蒿、藕等数十种),颇为符合荤素搭配营养均衡。此菜又名沔阳粉蒸,蒸菜都裹着捣细的米粉,菜的本香配上大米的清香,回味无穷。