

开封凉菜教学培训

产品名称	开封凉菜教学培训
公司名称	城阳区薛书桥快餐店
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	阳区重庆北路93号（汽车北站往北200米）
联系电话	15863078762

产品详情

开封凉菜教学培训

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

凉菜，在饮食业俗称冷荤或冷盘。对于大多数员工，就现实而言，薪金才是较重要的，所以制定激励性的提成方案和绩效评估才能从根本上吸引员工自我提升与稳定工作它是具有独特风格，拼摆技术性强的菜肴，食用时数都是吃凉的，称之为凉菜。较后，培养店长的订货能力凉菜切配的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，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。

课程内容

1：红油制作

较好步，主要系统学习如何使用各类天然食材熬制凉拌菜专用香辣红油。

2：拌酱制作

第二步，主要系统学习如何使用泡椒、大蒜、生姜等食材制作调味拌酱。

3：蒜水制作

第三步，主要系统学习如何使用大蒜等食材制作凉拌菜专用蒜水。

4：原料处理

第四步，主要系统学习各类菜品的清洗、切制、存放等知识。

凉菜也叫凉拌菜，小菜。是一种简单快捷的小吃，在上餐次序上，凉菜是、筵席上首要与食客碰头的菜品，故有“碰头菜”或“迎宾菜”之称。因此，凉菜做得好与欠好，直接影响到食客对筵席的形象。凉菜拼盘，更是各类凉菜种类天然美好的组合，因此需求较为讲究的刀工技能、较为和谐的色泽分配以及较为美丽的装盘造型等等。冷菜一般都是放在较前面，起到点饥，开胃的作用。是具有一起风格的一种菜肴，由于食用时吃凉的，所以称之为凉菜。凉菜是筵席上首要与客人碰头的菜品，故有碰头菜或迎宾菜之美称。一般作为辅菜的形式出现，凉菜工艺简单，易学易做，品种丰富，作为配菜，下酒菜均可，是小吃餐饮不可缺少的一个项目。

膳学派狂欢再续，优惠活动开启啦！为梦想而战，膳学派小本创业精英班、全能班火热招生中，名额有限，速来报名！新乡市膳学派小吃培训中心隶属于河南省新乡市红旗区膳学派餐饮服务部（注册地：河南省新乡市）是专门从事餐饮培训、餐饮策划服务为一体的综合性创业培训中心。膳学派小吃培训汇集特色小吃项目2000余种，有特色餐饮类系列，早餐，小吃，烧烤，干锅，油炸，砂锅，冷饮，炒菜，卤菜，凉菜，扣碗，火锅，面食，地锅，碳锅，中式快餐，石锅，煲班，摆摊小吃.....等等，传授的项目投资小、技术好、风险低、利润高、见效快、收益稳、经营方式灵活。既可固定开设项目，也可流动经营。较低投资几百元就可以实现创业做老板的梦想，是广大投资者的首选方案。