

烟台浏阳蒸菜技术学校

产品名称	烟台浏阳蒸菜技术学校
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

烟台浏阳蒸菜技术学校

蒸品套餐，就是倍受欢迎的快餐种类之一，它保留了食物中的赖氨酸，它是合成蛋白质的重要成分，而在高温下长时间的烧烤炸食品中，赖氨酸会被破坏，不能被人体所吸收，较大程度防止了营养流失，所以蒸品营养价值更高，备受推崇，民间更是有“无蒸不成席”的说法。蒸品套餐的市场定位是日常餐饮消费，主要目标客户群定位于上班族工作餐、简单商务餐、休闲、逛街族用餐、恋人用餐。蒸品套餐用米十分讲究，精选上等长粒香米，油润晶莹、柔韧适中，蒸出来的米饭松软，香味浓郁，而且能充分吸收配菜的香味，让蒸出来的米饭散发出独特的饭香。很多黑心饭店用地沟油、口水油，不仅危害消费者健康，也影响菜的口味与色泽。蒸品快餐选用优质植物油，保持菜色新鲜，清爽不腻。

浏阳蒸菜培训浏阳蒸菜学习类容：一、蒸菜汁的制作；二、双椒料的制作；三、豆豉辣椒油的制作；四、鱼类的蒸法：如酱椒鱼头、双椒鱼头、清蒸草鱼（桂鱼、鲈鱼、东江鱼、寻龙鱼）；五、腊味的蒸法：腊味合蒸、蒸腊肠、蒸腊排骨、蒸腊鸡（腊鸭腊兔）；六、肉类的蒸法：如豆辣排骨、香辣好食鸡、粉蒸排骨、梅菜扣肉、粉蒸肉、五元蒸鸡、手撕牛肉、老干妈蒸唐人神香肠、油豆腐蒸五花肉、白辣蒸排骨、干豆角蒸排骨（五花肉）、珍珠肉丸、蒸霸王肘、剁椒蒸鸡、五花肉蒸香干等；七、蒸时令菜：上海青、生菜、菜心、菠菜等；八、蒸干菜系列：蒸盐菜、蒸油豆腐、蒸扁豆干、蒸豆角干、蒸芋头梗干、蒸苦瓜干、蒸豆干、蒸萝卜干、蒸笋丝、蒸香干；九、蒸其它类：水蒸蛋、蒸鸡汁冬瓜、青椒蒸香干、过桥豆腐、清蒸豆腐、蒸南瓜、蒸剁椒芋头、粉丝蒸芽白、蒸丝瓜、蒸萝卜、蒸茄子、蒸土豆、蒸四季豆、蒸豆角。

【膳学派课程内容】

- 1、市场采购专用米、菜品（学员亲自操作）
- 2、泡米的技巧及方法（学员亲自操作）

- 3、 各样菜品的处理及提前腌制技巧
- 4、 特制香油的制作方法（学员亲自操作）
- 5、 特制淋酱汁的制作方法（学员亲自操作）
- 6、 蒸品套餐的制作方法技巧（学员亲自操作）
- 7、 蒸品高汤的制作方法（学员亲自操作）
- 8、 店面、选址以及经营管理技巧

【膳学派培训时间】

学习时间为3—5天，视个人情况而定

青岛膳学派专门设立课程让学员学到跟其他教学机构完全不一样的方法,在产品做法，速度，反应能力，语言能力，点菜品，下单，跟单，流程制作，上菜品，结算，服务态度，仪表，客人的满意程度，原料充分利用，连锁管理，远程管理，都能学到。做到老板不在店面，服务收钱一样管理到位。这些课程不是在其他培训机构能得到的，膳学派培训保证做得到，让每个学员都满意。

【开店优势】

- 1、 蒸品套餐对于投资者来说，具有投资小、风险低、容易管理、回报高、利润空间大等许多优点，而且经营成功效率高是较直接的关键之一；
- 2、 市场中可调查到，现经营当中的店面都能看到一派欣欣向荣的景象，在众多的餐饮业中独算优势，具有很强的市场感召力；
- 3、 蒸品套餐制作工艺简单，给经营者带来十分便捷的经营管理，有效地节约成本，提高市场竞争力。