

莱芜浏阳蒸菜培训中心

产品名称	莱芜浏阳蒸菜培训中心
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

莱芜浏阳蒸菜培训中心

浏阳蒸菜是一道湖南的汉族传统名吃，属于湘菜。相传起源于明朝，历经500多年发展。以蒸腊菜为主，浏阳蒸菜近年来火遍全国，其特点优势明显：方便快捷，营养健康，顾客无需等待，蒸菜较大限度的保留了食材的原汁原味。

我国素有“无菜不蒸”的说法。蒸就是以蒸气加热，使调好味的原料成熟或酥烂入味。其特点是保持了菜肴的原形、原汁、原味，能在很大程度上保存菜的各种营养素。蒸菜的口味鲜香，嫩烂清爽，形美色艳，而且原汁损失较少，又不混味和散乱，因而蒸菜适用面广，品种多。此外有些其它烹调方法，还以蒸来作基础。

在这里你学到的不仅仅只是技术，考虑到创业者不同的教育，工作经历等背景，以及对小吃项目的市场、运营的方式了解的不同，我们会给您对应的开店技术支持。浏阳蒸菜店小本投资，店面可大可小，投资仅需1-2万元，年赢利可达20万以上，真正的小投资，高回报。开快餐店，蒸菜是较佳选择之一，操作便捷，产品丰富，就餐时间短，客源多，利润好。

浏阳蒸菜培训项目：腊菜类：蒸排骨、蒸腊肉、酱椒蒸鸡、蒸猪脚、蒸腊鸭、蒸腊肠。

肉类：蒸鲫鱼、酱椒鱼块、香菇蒸鸡、香芋排骨、蒸五花肉、蒸鱼头。

特色类：蒸扣肉、粉蒸肉、蒸蛋、过桥豆腐、糯米丸子、粉蒸牙白。素菜类：蒸冬瓜、蒸淮山、蒸香芋、蒸南瓜、茄子豆角、蒸萝卜、蒸娃娃菜、蒸金针菇、蒸藕丁、蒸粉丝。

海鲜类：蒸扇贝、蒸鳊鱼、蒸花甲。

理论学习：

1.开店流程讲解，包括店面的选址、人员配备、物资采购等。

2.项目技术详细批解，包括原材料的选择，采购，口味的变换、配比等。

3.店铺经营小技巧，轻松创造财富。

示范讲解：

1.专业老师手把手的实战示范，讲解技术。

2.老师实践操作中带领你回忆理论学习阶段中的开店的技巧，原材料的选择，采购，成本、预算。

自我实践：

1.备原材料，老师旁边检查指导。

2.自己操作所有流程，制作出成品，老师旁边检查指导。

3.学员自我思索，老师引导，熟透操作流程。

实际操作内容：

1.讲述蒸菜的发展史及基础知识。

2.讲解各种辅料的作用及分类、选料、配比及加工。

3.蒸菜主料的配制及方法。

4.蒸菜禽肉类、水产品类、蔬菜类材料的处理制作方法。

5.各种蒸菜搭配制作。

6.未售完,半成品的保存方法。

7.设备器具采购途径和要求。