

蒸菜培训学校 湖南浏阳蒸菜培训

产品名称	蒸菜培训学校 湖南浏阳蒸菜培训
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

蒸菜培训学校 湖南浏阳蒸菜培训

蒸菜培训 湖南浏阳蒸菜培训 浏阳蒸菜是一道湖南的汉族传统名吃，属于湘菜。

以蒸腊菜为主，基本菜品有:干扁豆蒸腊肉丁、清蒸火腿肉、剁椒蒸土豆、清蒸土家腊肉、清蒸鸡蛋、清蒸茄子、清蒸干豆角、清蒸芋头，以及清蒸白豆腐、臭豆腐、白沙豆腐、卤豆腐、清蒸青辣椒等。浏阳蒸菜做法也颇多。

舌尖上的美味,正宗浏阳蒸菜技术培训选红星鹏飞 利润分析：

蒸菜馆的价位通常定为：蒸素菜 3 元/份；蒸荤菜 5 元/份；蒸鸡、鸭肉 8 元/份；凉拌菜 3 元/份；汤菜也是 3 元/份（仅供参考，不同档次，不同地区定价不同）。这样的价格将会受到工薪阶层、学生及流动人口的欢迎。

蒸菜馆的位置应选择在工厂、写字楼、商业繁华区、机构等附近工薪阶层或学生集中的地方，以及车站、码头、交通要道等流动人口多的地方，这样才能保证有充足的客源。

舌尖上的美味,正宗浏阳蒸菜技术培训选红星鹏飞 浏阳小碗蒸菜，消费不贵，口味好，人们都喜欢，所以很多创业者想了解学正宗浏阳小碗蒸菜技术去哪儿?红星鹏飞给你更好选择。长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校（咨-询：131-3521-8825）是一家小吃培训学校，以“培养长沙名厨，成就天下名菜，传承湖湘文化”为理念，也是湖南厨师培训学校的品牌。目前，学校培训项目非常多，拥有钵钵鸡培训、浏阳蒸菜培训、开心花甲培训、煎饼培训、梅干菜扣肉饼、口味虾培训等各种小吃培训服务，提供正宗、专业的烹饪技术培训。

招牌菜谱

招牌1：蒸鸡蛋

招牌2：腊味合蒸

招牌3：豆豉蒸排骨

招牌4：粉蒸肉

招牌5：鱼香蒸蛋

招牌6:豆豉辣椒蒸排骨

招牌7：香菇蒸鸡

招牌8：开胃鱼头

招牌9：梅菜扣肉招牌

招牌10：清蒸鲈鱼

招牌11：蒜蓉粉丝芽白

舌尖上的美味,正宗浏阳蒸菜技术培训选红星鹏飞 营销分析：本产品特别适合学校周边、工业区、城中村主干街道、步行街、美食城等人流旺的地方经营。开始营业时，每天选一个成本较低的品类做特价销售，吸引顾客眼球和人气，特价标识要醒目，讲究宣传策略。蒸菜馆一般店面面积小，如果资金有限，一个小摊也可以做的起来，条件允许的话门外放置几个休闲桌椅搭配其他项目一起经营也是不错的选择。

蒸菜特点

编辑

食材独特：浏阳是长株潭重要的蔬菜供应地、全国养猪大县（市）、全国茶油生产先进县（市），现有近100个原辅材料基地和半成品加工企业为浏阳蒸菜提供了优质充足的原材料。浏阳独特的气候地理环境蕴植出的天然食材，含有丰富的蛋白质、微量元素、维生素等营养物质。特别是氨基酸和含氮物质非常高，使味道更鲜美。独有的加工技法，丰富的食材品味，使浏阳食材更具独特性。

营养健康：浏阳蒸菜在蒸制过程中能大限度地保持食物的原汁原味和营养，避免了煎、炸造成有效成分的破坏和有害物质的产生。浏阳蒸菜含油脂少、热量低，易于消化吸收。蒸制过程中以水渗热、阴阳共济，吃了不易上火，所用调料量少，清淡养胃，有利于消费者的保健养生。

原汁原味：由于蒸的过程温度在100度以下，调味技法更多采用民间传承下来千百年古老调味，使浏阳蒸菜更多的保留了食材的原汁原味。

方便安全：浏阳山清水秀，所生产的蒸菜原材料绿色无污染，菜肴在蒸制过程中，能大程度消除菜品原料中的有害成分，餐具也得到蒸汽的消毒；菜品多为先蒸后卖，随堂点菜，即点即食，方便快捷，非常适合现代人的快节奏生活。