

# 利用暑假期间学做菜的培训班

产品名称	利用暑假期间学做菜的培训班
公司名称	武汉文昌高级职业学校
价格	.00/元
规格参数	
公司地址	武汉市武昌区民主路23号第2栋1~2层
联系电话	027-88081998 13377851356

## 产品详情

### 利用暑假期间学做菜的培训班

你是否被另一半吐槽过厨艺差，做饭难吃呢？随着社会的进步，越来越多的人会选择在外面吃快餐，下馆子，点外卖，反而忽视了自己的厨艺，以至于被另一半吐槽。很多人是想提升自己的厨艺，但又找不到门路，因此武汉文昌烹饪学校开设家庭厨艺培训，让想提升厨艺的你，快速成长。

招生对象：业余厨艺爱好者，如：家庭主妇、蓝白领阶层、在校大学生、出国留学、离退休老人等。

上课时间：每周六或周一至周五任选 上午8：30—11：30下午2：00—5：00 每次学三至四道菜

培养目标：学习如何让猪肉、牛肉制做得鲜嫩，鱼烧得色泽鲜亮，口感柔滑。通过系统而专业的操作示范、讲解、使烹饪技巧得以全面提高，使菜肴从颜色、口感、味道、营养、造型等方面有大幅的改进和提高。懂得膳食结构，平衡膳食，荤素搭配，以及药膳，食膳滋补等技艺的发挥。

学习内容：

猪肉类：红烧肉、粉蒸肉、回锅肉、鱼香肉丝、京酱肉丝、糖醋里脊、黄焖圆子、珍珠圆子、水煮肉片、南乳蹄花、糖醋排骨、泡菜苕粉肉丝、肝腰合炒、汽水肉

牛肉类：爆炒牛肉、干煸牛肉、红烧牛腩、杏鲍菇牛肉粒

家禽类：白切鸡、辣子鸡丁、宫保鸡丁、啤酒鸭、青笋腊鸭

鱼类：红烧鱼块、糍粑鱼、酸菜鱼、天门滑鱼、芝麻鱼条、葱烧武昌鱼、酥鳞武昌鱼、珊瑚鱼、清蒸鲈鱼、财鱼煨藕、豆瓣鲫鱼、炒花甲、砂锅鱼头、红烧鱼乔、黄瓜烧泥鳅

蛋类：炸酱蒸蛋、青椒斩蛋、剁椒荷包蛋、番茄炒蛋、醋溜皮蛋

蔬菜类：干煸土豆丝、椒盐藕夹、酸辣土豆丝、虎皮青椒、剁椒蒸芋头、粉蒸茼蒿、鱼香茄子、家常豆腐、番茄烧花菜、干锅千叶豆腐、地三鲜、醋溜大白菜、滑藕片、三烹藕、凉拌莴苣丝、拔丝苹果、上汤苋菜、干煸黄豆芽

汤类：余元汤、皮蛋鱼片汤

其它：红油熬制、猪油提炼、炸酱调制

上课时间：每周六上午或周一至周五有时间来学,上午8:30-11:30 下午2:00-5:00,

结业发证：学校技能培训证，也可考全国通用的职业资格证书（中式烹调师证），报考费另交

武汉文昌职校地址

武汉市武昌司门口民主路23号(户部巷步行街瑞苗城内)

来校路线：

- 1、武汉火车站、武昌火车站、汉阳王家湾乘地铁4号线复兴路站下D出口出，走到省人民医院门前乘573路717路539路公交车在司门口解放路后长街站下，前行上司门口天桥下去，进入民主路户部巷步行街，向江边方向步行3分钟即到。
- 2、武昌火车站乘717路539路、汉阳王家湾乘607路公交车在解放路后长街站下，前行上司门口天桥下去，进入民主路户部巷步行街，向江边方向步行3分钟即到。
- 3、汉口火车站、光谷方向乘地铁2号线在积玉桥站下D出口斜对面转乘539路542路514路607路804路公交在临江大道汉阳门下车，过马路进入民主路户部巷步行街，前行100米即到武汉市文昌职业学校。