

学厨师短期培训班 学做湘菜培训学校

产品名称	学厨师短期培训班 学做湘菜培训学校
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

学厨师短期培训班 学做湘菜培训学校

湘菜，又叫湖南菜，是中国历史悠久的八大菜系之一，早在汉朝就已经形成菜系。以湘江流域、洞庭湖区和湘西山区三种地方风味为主。

湘菜制作精细，用料上比较广泛，口味多变，品种繁多；色泽上油重色浓，讲求实惠；品味上注重酸辣、香鲜、软嫩；制法上以煨、炖、腊、蒸、炒诸法见称。

我们的培训由专业老师全程陪同学员实际操作，包教包会,教会为止,提供终身的技术指导.老师现场演示--学员操作练习---开店所需设备介绍---实习操练---老师指导纠正---老师考核作品---介绍如何创业---利润分析.带您采购原材料，挑选调料，选购开店所需的设备.....全部手把手操作!

培训要点

1. 刀工，翻锅技术，生炒、熟炒、滑炒、干炒、爆炒技巧，火候基本味型掌握等；
2. 青菜处理、家禽处理、水产品处理、干货水发、冻品解冻、肉料腌制等；

培训品种

经典小炒类：农家小炒肉、擂辣椒炒荷包蛋、腊八豆炒脆骨、卤耳尖炒卤香干，肉炒肉、大盆藕条、

手撕包菜、萝卜干腊肉、渔夫一碗香、农家一碗香、铁板水晶粉、木桶牛肉、孜然牛肉、

农家煎豆腐、红烧排骨、水煮肉片、
土匪猪肝、酸辣鱿鱼须、酸辣鸡杂、腊肉炖莴笋、

青椒筒子骨、小炒黄牛肉、青椒炒仔鸡、韭香杏鲍菇，蒜子焗红椒，上汤烩笋干，

老干妈炒腰花，大碗长豆角，小炒螺蛳肉，盐水肉炖腊干子，汉寿干煎鱼，石门肥肠钵，

菌香肉丝，雪菜烩山药，干烹刁子鱼，湘西杀猪肉，芋泥青菜钵，丝瓜烩油条，东安鸡条，

孜然寸骨，川香辣子虾，捞菜排骨，青椒牛肝菌，小炒腊牛肉，白椒风吹肉

招牌湘菜类：毛氏红烧肉，猪肚鸡，岳阳姜辣凤爪、养颜肉丸，锡纸，猪手，沸腾虾，跳水鱼，

桑拿财鱼，一品鸡，麻阳特色鹅，汽锅生焖鱼头王，霸王肘子，盐焗金蛙腿，黄焖藏香鸡，

秘制臭桂鱼，黄焖鮰鱼，银丝烩蟹，美极花甲，仔鲍炖土鸡，剁椒鱼头，水煮肉片，

麻辣仔鸡，全家福

创新蒸菜：蒸土家腊肉、鲫鱼蒸蛋、四喜豆腐、蒜蓉粉丝娃娃菜、香芋蒸排骨、当家肉、茶油蒸腊肠、

糯米蒸排骨、开胃猪脚，蒜蓉粉丝蒸元贝，剁椒鱼头，土腊肉蒸桂鱼，湘西坛子肉，笋丝蒸腊肉，

五圆整鸡，手撕火焙鱼，豉椒蒸腊肠，猪脚爱上鸡