

# 菏泽可以学习凉拌菜技术

产品名称	菏泽可以学习凉拌菜技术
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

菏泽可以学习凉拌菜技术

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

凉拌菜，是将初步加工和焯水处理后的原料，经过添加红油、酱油、蒜粒等配料制作而成的菜肴。根据红油的分类一般可分为香辣、麻辣、五香三大类；川味凉拌菜在全国较普遍，多以香辣、麻辣为主，味道也是较好的。

凉拌菜培训内容：1、各种凉拌食材的选购与预处理2、各种材料的刀法与技巧3、各种口味凉拌汁的配比与调制4、麻辣红油的配方和制作方法5、各种食材料的过生方法6、凉拌菜的调配方法7、装盘技巧与方法凉拌菜培训品种

凉菜中的特色菜-----棒棒鸡。属于川菜中的凉菜，主要食材是鸡肉，其味型属于“怪味”，麻、辣、酸、甜、鲜、咸、香全部味道都具备。棒棒鸡，又名“乐山棒棒鸡”、“嘉定棒棒鸡”。此菜原始于乐山汉阳坝，取用良种汉阳鸡，经煮熟后，用木棒将鸡肉捶松后食用。成都棒棒鸡乃百年名菜，风味独特、做工精细、选料考究，是由原汁鸡汤加祖传配方精制而成，与世面上的所谓白斩鸡是有本质区别的。棒棒鸡根据传统制作工序加以现代的餐饮元素，使得做出的产品独具风格：麻、辣、鲜、香、甜一应俱全，口感好，真正色、香、味皆具，看之勾欲，食之回味，久品不厌。口水鸡是汉族特色菜肴，属中国汉族八大菜系之一川菜系中的凉菜，佐料丰富，集麻辣鲜香嫩爽于一身。有“名驰巴蜀三千里，味压江南十二州”的美称。

凉拌蕨菜、凉拌凤爪、凉拌鱼腥草、凉拌黄瓜、凉拌牛肉、凉拌海带、凉拌鱼皮、凉拌凉粉、凉拌黄花菜、凉拌五香花生、凉拌豆腐、凉拌莲藕、凉拌腐竹、凉拌凤尾菌、凉拌猪皮、凉拌粉皮、凉拌木耳、凉拌土豆、凉拌春笋、凉拌青豆等二十多个品种

正规专业的餐饮小吃培训中心---中国膳学派，在这里学费优惠，技术精湛，传授各种小吃美食正宗配方及做法！我校坚持“一切为了学员,为了学员的一切”为基本原则,积极进取,勇于开拓,不断创新,使其得到了各地学员的一致认可，正规专业的餐饮小吃培训中心---中国膳学派，在这里学费优惠，技术精湛，传授各种小吃美食正宗配方及做法！

无需任何高昂的所谓的“加盟费”，也无须什么“金”，让您完完全全当自己的老板。新乡学凉菜技术，凉拌菜培训技术就到膳学派餐饮学校！凉拌菜根据红油的分类一般可分为香辣、麻辣、五香三大类；川味凉拌菜在全国较普遍，多以香辣、麻辣为主，味道也是较好的。凉拌菜，是将初步加工和焯水处理后的原料，经过添加红油、酱油、蒜粒等配料制作而成的菜肴。根据红油的分类一般可分为香辣、麻辣、五香三大类；川味凉拌菜在全国较普遍，多以香辣、麻辣为主，味道也是较好的。新乡膳学派餐饮技术培训学校是有品质服务保证的美食培训中心，是新乡市正规餐饮培训基地。教学特色是理论结合实际，并以实际操作为主，手把手教技术。让每位学员到本培训中心有一种宾至如归的感觉，更可享受家家的温暖。使大家掌握一门实用技术，打开创业之门。