长沙麻辣菜培训

产品名称	长沙麻辣菜培训
公司名称	长沙曾食坊食品研发有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	湖南省长沙市天心区刘家冲南路599号碧水春城17栋302房（注册地址）
联系电话	15974140853 15974140853

产品详情

四川凉拌菜特色以其独特的口味,深受大家厚爱，百吃不厌，回味无穷,市场需求巨大,学习内容包括：各种凉拌菜的辅料制作、秘制辣椒油的制作方法、各种主菜的前期处理、凉拌菜的调味及增香等，易学易懂,学会为止,学后保证让您能做出正宗地道的四川凉拌菜。

曾食坊新化麻辣菜实操培训：

1.各种质料的选材及进货渠道讲述

2.原料的处理办法及前期加工

3.实操卤水的调制配方份额

4.操作原料的制造办法

培训要点

1、凉菜的系统讲述;

2、凉菜原料的选购;

3、凉菜食材的预加工;

4、凉菜加工的基本标准;

5、凉菜加工的工艺步骤;

6、凉菜经营定价原则;

7、培训调味品及原料的货源渠道。

培训内容：

时令菜类： 豆制原料类 ★干货原料类 ★干鲜菌品类 ★植物果实类 ★水产原料类 ★海鲜原料类 ★各种芽菜类 ★杂粮制品类 ★瓜类根茎类 ★花式混拌类

菜品举例： 五香豆干 ★酸辣苦瓜 ★凉拌海带 ★手撕面筋 ★凉拌藕片 ★刀拍黄瓜 ★凉拌豆丝 ★凉拌海蜇 ★多味豆芽 ★蒜泥菠菜 ★凉拌猫耳 ★酸辣白菜 ★香辣腐竹 ★凉拌香芹 ★老醋花生 ★凉拌瓜皮 ★凉拌脆梨 ★凉拌莴苣 ★酸辣包菜 ★香脆笋 ★什锦拌菜 ★龙口粉丝 ★金钩西芹 ★蒜油藕片 ★红油肚丝 ★香菇蒜泥 ★盐水花生 ★秘制蒜泥白肉 ★怡红快绿 ★手撕茄子 ★凉拌海带 ★凉拌时蔬 ★凉拌玫瑰三丝 ★泡椒海带丝 ★香菜拌牛肉 ★老醋海蛰头 ★香椿拌豆腐 ★拌桔根 ★拌明太鱼 ★拌泥鳅等