

深圳沙井学炒菜湘菜培训

产品名称	深圳沙井学炒菜湘菜培训
公司名称	深圳市食大帅餐饮企业孵化器有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	深圳宝安区广深路363号快8连锁酒店四楼（沙井中心客运站）
联系电话	13728334257

产品详情

餐饮利润大、同时竞争也大，但手上的项目经营不好时，考虑增加新的餐饮项目或直接转行是明智之选！

深圳沙井学炒菜湘菜培训在哪？找食为先小吃培训，我们的教学流程包括，老师会教学员基本刀工技能，学习每道菜肴的基本配菜、切菜、成型、原料处理、去腥、初加工、基本抛锅、火候掌握、烹饪等技巧。每一道菜的搭配都可以灵活调整，学员亲手掌锅上灶，亲手翻炒每一道菜肴，确保成品味道正宗。

快节奏的生活让大家看到了快餐行业的不错发展，快餐几乎是当下比较大需求的饮食，受众群体大多是上班族或者公司白领和学生一代，而这一消费群体恰巧也是消费主力军。而这其中川菜、湘菜又是大家的特别喜欢的，目前在全国各地都能看到很多特色的川菜湘菜馆。

无论过去、现在、未来厨师行业都可以，厨师行业的前景没有问题，因为任总要吃饭的。任何行业都一样，想做出点名堂一定是付出了超出常人的努力，厨师行业也是如此，厨师同样也是“白衣天使”。

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；品味上注重香辣、香鲜、软嫩；制法上以煨、炖、腊、蒸、炒诸法见称。湘菜的主题是下饭，其实很多湖南人也是怕辣的，而又要吃那种很辣的，由辣而产生多吃米饭的结果，所以湘菜主要产生的作用是下饭。

湘菜其实就是湖南菜，有很久的历史，是有许多消费者追捧的八大菜系之一。湘菜在用料、品种、色泽、品味等方面多有讲究，所以许多人在选择湘菜培训机构的时候就需要找一所教学实力很强的湘菜培训班。深圳沙井学炒菜湘菜培训在哪？食为先湘菜培训都会教你怎么样抛锅，切菜，配菜，炒菜，还有菜的技术配方都会教给你的，食为先湘菜培训课程：

培训厨师刀工的姿势、动作标准。

培训各种食材花刀处理方法。

培训翻锅的方法技巧练习。

培训食材的初步刀工处理方法。

培训油温、火候、翻炒、勾芡的技巧。

培训各种菜肴的口味调制方法。

培训菜肴装盘造型技巧。