

深圳石岩湘菜培训多长时间学会

产品名称	深圳石岩湘菜培训多长时间学会
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

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，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。深圳石岩湘菜培训多长时间学会，食为先采用传统湘菜的做法，手把手指导多达多款不同品种的经典湘菜菜式，刀工，各类工艺等一系列技术进行教学，学会为止。

如果要开一个上档次的湘菜馆，那当然要请到技艺高超经验丰富的大厨才行。但是，也有很多普通消费者的需求，所以一些普通的湘菜馆，装修朴素，菜价经济实惠，滋味虽然比不上大厨，但是也都还醇正地道，所以，也会有大量的顾客会喜爱光顾。

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，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。深圳石岩湘菜培训多长时间学会？食为先湘菜培训，属于快速精选短训班，主要面对的是，想自己开一家小餐馆的投资者，我们培训时着重于具体菜式的配菜、刀工、烹调、调味。所以学习起来，相对快捷迅速。适合想自己投资开店的人选择，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。