

# 泉州浏阳蒸菜培训班

产品名称	泉州浏阳蒸菜培训班
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

在人们对美食的要求越来越高的当下，日子节奏的加快却约束了人们烹制美食的精力。中国工程院院士孙宝国以为，食品加工制造方式正在从家庭厨房制造向社会专业制造改变，实现传统食品工业化、现代化生产是大势所趋。

浏阳蒸菜较早就是在这个历史背景下诞生的，他是老百姓为抵挡官府躲避抓丁而预备的饭菜，在蒸饭的时候整好几个菜碗放到饭甑里一起蒸，只要饭蒸熟了菜也就熟了，端起饭甑就可以吃饭，这样节省了煮饭时刻，也尽量罕见炊烟。就是在极端时期(强收锅、炉，发现炊烟抓丁时期)，也利用夜晚煮饭菜，并且夜晚看不到炊烟，有利于荫蔽煮饭菜。那时的菜肴主要是干菜、腊货、坛子菜，便于保存且方便快捷，这一习俗被广泛撒播，沿用至今，形成一种极具特征的风味菜系。相传，唐朝的药王孙思邈，归隐浏阳孙隐山，著《千金要方》、《千金翼方》，喜食蒸菜，亦痴心研讨蒸菜的养分价值和成效，活101岁；而花炮祖师李畋，也以蒸菜宴请观赏花炮的乡亲。又相传，1927年，浏阳文家市老乡以“浏阳蒸菜”招待毛泽东和秋收起义会师的部队；1955年，王震将军以浏阳蒸菜招待上天山的“八千湘女”。

**养分健康：**蒸菜在蒸制进程中能较大限度地保持食物的原汁原味和养分，避免了煎、炸形成有效成分的破坏和有害物质的发生。**原汁原味：**由于蒸的进程温度在100度以下，调味技法更多选用民间传承下来千百年古老调味，使蒸菜更多的保留了食材的原汁原味。**方便安全：**御食尚所生产的蒸菜原材料绿色无污染，菜品多为先蒸后卖，随堂点菜，即点即食，方便快捷，非常适合现代人的快节奏日子。

曾食坊浏阳蒸菜实操训练：

- 1、主料、辅料的选择认识、初加工办法。
- 2、训练解说各种辅料的效果及分类。
- 3、训练食材选料，主辅料配比及加工。
- 4、训练造型摆盘办法、蒸制火候把控。

## 5、训练成品储存、恒温、售卖办法。

曾食坊小吃训练现主要供应各种时尚特征小吃技术，餐饮连锁，特征开店培训项目，口味正宗，配方秘制共同，包教包会，保证滋味。训练多年来，深得广阔学员与小吃爱好者的赞誉。如果您想具有某项专业的小吃技术，把握一门技挣钱的硬身手!除了膏火没有其他的任何方式收费。不约束您的时刻学习，直至学会停止。师傅一对一指导教学，学习进程中，学员全程自己动手操作，重复制造操练，回忆更牢固，学习更扎实。