

# 广州越秀冒菜技术班做法培训

产品名称	广州越秀冒菜技术班做法培训
公司名称	广州食为天餐饮管理服务有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	广州市白云区嘉禾街望岗德兴路111号412
联系电话	13724535757

## 产品详情

广州越秀冒菜技术班做法培训就到食为先，食为先小吃培训教您全部技术，包括冒菜的制作工艺流程及调料的炒制技术，学完后把整个技术配方送给您。您开店的时候就按照配方制作即可。原材料跟器具在您当地市场都可以买到。食为先冒菜学习内容：

- 1、香料的识别和选材技术
- 2、特制红油制作工艺；
- 3、底料的炒制及保存技术；
- 4、各种菜品的制作与保管工艺；
- 5、专用高汤的熬制与保管工艺；
- 6、各种味型的调制工艺；
- 7、了解核心配方和全套经营流程；
- 8、免费培训店铺选址、装修布局、开店经营等技术；
- 9、三年内免费跟踪服务，学员免费享受技术升级。

冒菜来源于四川，很多人也叫火锅菜、麻辣烫属于川西平原独有的风味小吃。一口大的高桶外面放几个大的木制漏勺，各种素菜洗净切好，荤菜经过特殊的阉制，摆放整洁!食客可自在决议喜欢的荤素组合!运营者在将选好的菜品倒入漏勺，放入事前装好低料的高桶里，由于可以同时煮6-7份，且煮的进程中水沸会不停的冒泡泡，所以较早的运营者给这种运营方式取了一个难听的名字叫做“冒菜”。

俗话说：“火锅是一群人的冒菜，冒菜是一个人的火锅。”火锅兴于四川，冒菜更是此地的产物。因为二者同宗，所以形式上大同小异，冒菜传承了“火锅族”的菜品多样化、口感丰富化、地域色彩浓郁化等多重特点，搭配时下吃法颇为讲究的“干碟”，一碗冒菜，唤醒了一个人的灵魂。

广州越秀冒菜技术班做法培训来食为先，正宗冒菜技术培训来食为先小吃培训学习冒菜做法，食为先按照冒菜标准的比例配方，老师手把手教学，学员亲自动手操作，反复练习，直到做出学员满意的口味为止，食为先小吃培训学校各种培训项目丰富，老师们都是有多年教学经验和丰富技术经验，学习过程是全程透明化，手把手教学，一对一进行辅导，直到学员完全掌握为止，不限时学习。