

# 广州番禺学习麻辣烫做法课程

产品名称	广州番禺学习麻辣烫做法课程
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

广州番禺学习麻辣烫做法课程就在食为先，食为先全部麻辣烫味道配方绝不保留：只有学到真正的麻辣烫技术，大家在市场竞争中才赢得真正的优势。学员无须担心日后自己的技术被别人超越。因为我们会不断创新研究，进行品质上的改良，为所有老学员免费提供新的麻辣烫产品技术和新的味道信息，让学员免除后顾之忧。

麻辣烫做法大全：无论开店还是在家也能做出好吃的麻辣烫，首先要准备好足量的花椒粒和麻椒粒各一小把，大蒜四瓣切末。然后准备好青菜，油菜，香菜，生菜，墨鱼丸，干豆腐丝等等，总之，自己喜欢什么就准备什么食材。然后榨一些辣椒油，把辣椒油的油烧热后放入花椒和麻椒，干红辣椒，小火把干红辣椒炒变色，花椒和麻椒捞出扔掉，继续把蒜末炒香，再加入豆瓣酱，炒出红油来即可。在红油中加入一小盆事先准备好的骨头汤，和几个干红辣椒，放入盐和少许的酱油调味。这时就可以逐步放入准备好的食材了，先放荤菜，等荤菜煮的差不多了再放入蔬菜，全部煮熟就可以出锅吃啦。

正宗的麻辣烫培训，食为先麻辣烫技术做法传授，酥辣到你心里的美味，营养、健康、时尚、特色，俨然成为当下新派麻辣烫的标志。食为先麻辣烫的配方是自配地道中草药特制而成的，并升级麻辣烫汤底配方。菜品一经涮后奇香四溢，甘滑嫩甘甜，柔软鲜香，清爽适口，越吃越想吃。凡是吃过食为先麻辣烫的人都说那种味道颇似蚂蚁咬舌头，震颤全身，特别是那种难以形容的香味令人垂涎欲滴，回味无穷。自然独到的口味让食客们一个个赞不绝口，流连忘返。

广州番禺学习麻辣烫做法课程找食为先，食为先小吃培训机构常年提供麻辣烫技术培训，专业师傅手把手一对一教学员制作麻辣烫上等汤底，处理各种蔬菜，肉类，穿制串子，调汤底口味，经营开店，购买设备原材料等所有知识都会毫不保留的传授给每一位学习人员，另外每位学麻辣烫的学员都是一人一份麻辣烫技术资料配方，亲手真材实料操作，包教包会，学会为止。欢迎有这方面想法的朋友前来实地考察了解详细情况。