

## 徐州可以学麻辣烫的地方

产品名称	徐州可以学麻辣烫的地方
公司名称	城阳区薛书桥快餐店
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	阳区重庆北路93号（汽车北站往北200米）
联系电话	15863078762

## 产品详情

青岛骨汤麻辣烫培训，小吃技术培训

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

麻辣烫起源于长江之滨。较初是船工和纤夫创造了麻辣烫这种简便易行而又独特的吃法。从成都到三峡的川江流域，由于水流湍急，纤夫成了必不可少的风景，他们在拉纤之余，在江边垒起石块，支起瓦罐，捡拾一些树枝作干柴生火，舀几瓢江水，一切都就地取材，有菜放菜，没菜就拔些野菜充数，再放入海椒、花椒等调料，涮而食之，既可果腹，又可驱寒、祛湿。

这种吃法因其简便易行很快便在江边流传开来。后来，码头上小贩看到了其中的商机，便将菜品和炉具加以改造，置于挑担两头，边走边吆喝，江边、桥头卖劳力的百姓便围着担子成了常客。如今，麻辣烫也渐渐从江边走到了岸上。这就是麻辣烫的起源。

麻辣烫可谓是麻辣火锅的前身，也可说是火锅的简化版。不同的是，把肉和菜都穿在竹签上，吃的时候，将一大把竹签穿起的肉和菜放进翻滚的红汤中，正宗的吃法可不是一串一串的吃，而是一抓一大把，用筷子一捋，菜就纷纷掉落香油碟中，然后大快朵颐！除此之外，麻辣烫与火锅所使用的食材在一般无二，麻辣烫与火锅较大的不同就是简便快捷。

## 麻辣烫培训课程简介

纯香料，花椒，辣椒炒制底料，无任何色素防腐剂添加。

炒制大锅底料，炒制小锅底料任您选。

让您学习独家的秘制四川麻辣烫技术和口味，欢迎前来免费品尝，让您的产品在市场上竞争时不容易被复制，做独家口味！

吃您没吃过得，特殊口感，让您无法拒绝的沁香园特色四川麻辣烫。

做法：

- 1.各种菜清洗后穿上竹签备用
- 2.香料准备充足，大料1-2个即可，香叶3-4片，花椒20-30粒，麻椒10粒，茴香1小撮，豆蔻1个，桂皮1大片掰成2-3片，丁香3-5粒，葱姜蒜切片
- 3.麻辣烫火锅料一切为二，用一半的分量
- 4.取一个深斗的砂锅，放入慢慢一砂锅的清水，加入一个浓汤宝老母鸡汤熬化煮开小火备用
- 5.热锅凉油，把火锅料放入油锅融化开，可以用铲子在锅里切开成小块，方便融化
- 6.融化后的火锅料大火下入葱姜蒜爆香锅底
- 7.兑入2勺之前做开的浓汤宝鸡汤调匀煮开
- 8.把砂锅的火开大，把炒锅的辣油汤倒入砂锅中，下入所有的香料
- 9.我用的鱼丸，穿成串，玉米切成3断
- 10.把所有的材料都穿在竹签上备用
- 11.在煮好的麻辣烫的辣汤里面，先下入比较不好熟的东西，丸子类

12.再下入玉米，可以多煮一会

13.然后是香菇，和木耳，煮约7.8分钟，视具体情况来延长或缩短时间

14.较后放入容易熟的蔬菜类和豆制品类

15.煮好后捞出去掉竹签即可食用