

# 山西的学习成都冒菜技术 学费优惠

产品名称	山西的学习成都冒菜技术 学费优惠
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东省青岛市城阳区重庆北路93号（注册地址）
联系电话	13687676162

## 产品详情

来这里学习正宗的冒菜技术 包教包会学会为止

到膳学派餐饮专业培训，火锅味冒菜，清油味冒菜，清汤味等冒菜类型，一对一教学。相对于很多职业来说，厨师就业无忧的特点，让厨师这个职业显得更加自由，无论是进入企业工作，还是自己创业，厨师的职业更趋于自主创新，不是循规蹈矩的模仿与重复，这样很多天生喜欢挑战，喜欢创业的人都觉得有着无穷的乐趣。厨师属于高薪行业、永不失业，学好了技术月薪上万是不成问题的，并且易学易懂，岗位需求量大，就业门槛低，就业终生有保障。这也让很多初高中毕业生在毕业后，毫不犹豫地选择了学习厨师。而无论是什么行业，行业本身没有优劣之分，选择适合自己的才是正确的。

成都冒菜技术培训品种丰富：禽肉类：串羊肉、串鸡脯、火腿肠、串肥肠、串肚片、串猪血、串鸡血、串鸡心、串肉丸、香肠、串鸭胗等水产品：串鱼片、串鱼肠、串鱼泡、串蟹棒、串鱼丸、串海带、串鱿鱼、串墨鱼、串青虾、鹌鹑蛋、串豆腐等蔬菜类：串蘑菇、串菠菜、串千张、串白菜、串生菜、金针菇、串干子、串藕片、串茄片、串青椒、玉米棒等创新川菜：特色烫菜系列、豆泡镶肉、黄金酥肉、白云滚肉、水晶面皮、八宝蛋、肉末扎皮等。

膳学派本着“三分理论，七分实践”的教学理念，采取一对一的教学模式、以学员为中心、老师打下手、让学员亲自动手操作的教学模式，坚持以实战教学为主导，不断优化升级口味，为广大学员提供优质、可信赖的厨艺教学服务。

- 1、讲述冒菜的发展史及基础知识。
- 2、讲解香辛料的作用及分类、选料、配比及加工。
- 3、冒菜底料的配制及熬制方法。
- 4、冒菜禽肉类、水产品类、蔬菜类材料的处理制作方法。

成都冒菜也叫火锅菜，是一种烫煮的形式，不同的是冒菜底料的配置是秘诀。冒菜发源于成都的民间，

由于其麻辣鲜香、老少皆宜、健脾开胃等特点备受民间推崇。相比火锅、中餐的繁琐高价，冒菜由于其简便、快捷、实惠的特点吸引各年龄阶段群众的追捧。冒菜是用中药和各种调料配出的汤汁烫熟的菜。

成都冒菜培训，冒菜是的一道特色菜，也是大街小巷中很多餐馆的主营品种。“冒”在这里是一个动词，指把生或熟的食材放入滚汤里煮熟（或浸热）。冒菜制作非常简单，但是调味非常讲究，尤其是底料以及油脂的加工方法，更是很多小店老板的秘方。不同的小店制作冒菜底料和油脂的方法略有不同，冒菜\*终呈现的口味也有很多不同，下面就为大家介绍一下制作成都冒菜的方法。

成都冒菜学习内容：

- 1、冒菜原材料（香料）的识别和选购。
- 2、调料、香料、油料的选择和应用。
- 3、各种菜品原料（素菜荤菜）的加工处理。
- 4、荤菜的码味和装盘以及保存方法。
- 5、高汤原材料的选择和熬制方法以及保管方法。
- 6、冒菜底料的配制方法与炒制方法。
- 7、冒菜底料的保存方法。
- 8、汤料调制与兑锅的技术以及味型的调整。
- 9、红油辣椒的制作方法和保存方法。
- 10、学员享受3年内免费跟踪服务，终身技术升级服务。

冒菜的做法：

配料表：大蒜2个、小葱2两、小米椒适量、豆瓣酱1汤勺、火锅底料半包、八角5克、桂皮3克、大料适量、花椒、姜、各种蔬菜、肉适量。

- 1、切好准备的荤素菜。
- 2、锅烧热油，防滑胶、姜蒜、豆瓣酱、火锅底料、大料炒香，加水或高汤、盐熬煮。
- 3、将煮开的冒菜汤倒入大锅，把菜装入篓篓。
- 4、出锅，撒上小米辣、葱花，淋上热汤汁。

一般来说成都冒菜培训分为

- 1、红油辣椒的调配与制作
- 2、原材料、香料、油料识别与选购

3、底料的配方与炒制

4、高汤原材料的熬制

5、汤料熬制及其保存冒菜不仅有着价格低廉、麻辣鲜香、开胃下饭的特点，人们还可以按照自己的喜好随意点取心仪的菜品，而且可以根据自己的口味轻重，灵活添加佐料辅料，赢得老少大小的欢心。

膳学派冒菜用白水做出来的冒菜，能保证原有菜品的色泽和营养，再加上我们秘制的冒菜佐料，口感酥脆、味道鲜香！膳学派冒菜产品新鲜丰富多样，有蔬菜、豆制品、菌菇类、肉类、海鲜等。

成都冒菜培训-膳学派以其收费低、随到随学、包教包会、学不会退款的特点备受业内人士好评。