

东莞桥头学麻辣烫培训班

产品名称	东莞桥头学麻辣烫培训班
公司名称	东莞市鹅天下创业孵化器有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	东莞市虎门镇白沙村莞太路139号（虎门高铁站路口）
联系电话	13728229457

产品详情

东莞桥头学麻辣烫培训班，学麻辣烫技术就到东莞食为先小吃培训班，食为先老师手把手教授，不限定时间，随到随学，学会为止，食为先麻辣烫香味浓郁：可调出适合各地的不同口味，适合于所有人群食用，观感火爆，香气扑鼻，回味悠长。烫出的食物鲜香滑嫩，麻辣适口，开胃除湿，令人久食不厌，美不可言。

据说，麻辣烫起源于长江之滨，当初的时候，是船工和纤夫创造了麻辣烫的吃法。麻辣烫可以说是火锅的简装版，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骨汤中，几分钟后捞起，热闹的吃起来。到了当代，麻辣烫更是因为方便自助，快捷的优点迅速名扬大河南北，成为大众喜闻乐见的饮食。

麻辣烫的培训内容：

- 1.麻辣烫原料及香辛料的特点及运用
- 2.麻辣烫原材料的识别、鉴定、加工及运用；
- 3.清油麻辣烫底料的炒制方法；
- 4.牛油麻辣烫底料的炒制方法；
- 5.清香型麻辣烫底料的炒制方法；
- 6.浓香型麻辣烫底料的炒制方法；
- 7.不同麻辣烫味型的调制技术；&

8.老油的清洗、提炼技术；

9.常见菜品的制作、保管、保鲜技术；

东莞桥头学麻辣烫培训班，学麻辣烫技术就到东莞食为先小吃培训班，食为先老师手把手教授，不限定时间，随到随学，学会为止，麻辣烫源自四川，麻辣烫可谓是火锅的前身，也因为电影----爱情麻辣烫的原因，更愿意把火锅快餐化的模式称为麻辣烫。火锅所具备的麻辣烫皆有，但麻辣烫则给食者提供了方便，让食者在赶路的同时也能品尝到火锅的美味，更让经营者小本投入，经营灵活，且投资少，回报快。欢迎来食为先小吃培训中心报名学习。