

2020年青岛的想学习成都冒菜技术 专业小吃技术培训

| | |
|------|---------------------------|
| 产品名称 | 2020年青岛的想学习成都冒菜技术专业小吃技术培训 |
| 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

成都冒菜培训学校 一对一名师指导随到随学

冒菜是一道以肉类、豆制品、青菜、海鲜、菌菇类作为主要食材制作而成的菜品，起源于成都，具有四川特色的传统小吃。

成都冒菜就像火锅一样，也是香辣可口。所谓冒菜，就是把各种菜：豆芽、藕片、豆腐、青菜等，放在一个用竹编的"帽子"里，然后放在一锅辣的老汤里面去煮，一会煮熟之后，再撒上一点佐料，就可以有滋有味地吃了。在农贸市场，在居民小区边，在街边小店里，我们常常会看到这样的情景：一口大汤锅放在蜂窝煤炉子上，里面的汤料咕嘟咕嘟地冒着热气，几个装满了蔬菜、底尖口大的长把竹筲浸在锅里，一股浓郁的香味随风飘散开去，引得过往路人纷纷驻足。有人用手指点着菜架上的一筐筐蔬菜，摊主则把相应的蔬菜往竹筲里边装，直到装不下了时，才把竹筲放进沸汤锅里浸煮，其间还不时地提着竹筲在汤汁里一提一放，一直到菜料"冒"熟时，才提起竹筲把菜料和一些汤汁倒进碗里或塑料袋里，任由食客当场食用或提回家去享用。这说的就是川西较常见的市井美食——冒菜。

冒菜讲究的吃法为"干碟"，即在小碟中放置干的辣椒粉，加上盐，味精等的调料，将锅里烫好的菜在干碟里轻轻一蘸，然后就可以送进嘴里，味道又香又辣，甚为可口。

冒菜培训的内容：

- 1、冒菜香辣红油制作；
- 2、香料的选材配比及汤底制作；
- 3、底料的炒制及保存
- 4、菜品处理、腌制及保存；

- 5、各种味形调制及成品；
- 6、成品羊肉臊子制作；
- 7、学员反复练习直到技术完全掌握；
- 8、了解开店流程及谋略。

理论学习：1.开店流程讲解，包括店面的选址、人员配备、物资采购等。2.项目技术详细批解，包括原材料的选择，采购，口味的变换、配比等。3.店铺经营小技巧，轻松创造财富。

示范讲解：1.专业老师一对一的实战示范，讲解技术。2.老师实践操作中带领你回忆理论学习阶段中的开店的技巧，原材料的选择，采购，成本、预算。

自我实践：1.备原材料，老师旁边检查指导。2.自己操作所有流程，制作出成品，老师旁边检查指导。3.学员自我思索，老师引导，熟透操作流程。

冒菜四川人必不可少的一种美食，俗称小火锅是一个人的麻辣烫盛宴先是准备一锅麻辣鲜香的汤，然后把事先准备好的各式各样的荤素菜，盛放到竹勺里装好，把难熟的先放，易熟的后放，一般一勺就是一份，大勺大份，小勺小份，也有论斤的。将盛满菜的竹勺再放到麻辣鲜香的汤汁里面煮熟，倒出调味盛进碗里，一份上好的冒菜就大功告成了。

膳学派餐饮培训郑重承诺：

1. 全心全意扶持创业，尽心尽力教授好每个学员。
2. 先品尝味道，满意再学，再报名。
3. 无保留教学，传授核心配方、制作及运用要点。
4. 0基础教学，90%实际操作练习，随到随学，学会为止。
5. 中途不收取其他任何费用，且终身免费升级配方。
6. 学员学完每个项目，对师傅和技术评价，对师傅对技术不

冒菜是成都的特色，就是用中药和各种调料配出的汤汁烫熟的菜；把菜用一个竹勺装好，一般一勺就是一份；在锅里煮熟放到碗里，碗里要提前调好各种佐料，顺便再舀一勺汤汁顾名曰“冒菜”，再撒上点香菜、葱花和四川特有的豆豉，就成了成都有名特色小吃“冒菜”。简单点说“冒菜就是一个人的火锅，火锅就是一群人的冒菜。”