

2021年曲阜的学习麻辣香锅技术 零基础教学

产品名称	2021年曲阜的学习麻辣香锅技术 零基础教学
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

于川北帮川菜，在四川较为流行火爆的时间是在2003年初的绵阳南河坝，当时较为著名的有干锅鸭掌，底菜用芸豆、香芹、青红肉椒、红苕皮为底菜，再用以特殊的秘制干锅底料和干锅香辣油作为辅助，鸭掌经过腌制后用高压锅压制，成菜特点是"入口即化、香辣可口、越麻辣越想吃"，另一个就是干锅鸭头，干锅鸭头是采用先卤后制的方式烹饪，同样要用到秘制干锅底料和干锅老油，一菜一格，看似不同其实同出一则，代表有，香锅鸭掌、香锅兔、香锅香辣牛蛙、香锅蹄筋、香锅带鱼。香锅的前身是在经典川菜中结合了烧鸡公、毛血旺、火锅的特色与特点，再以川北帮的独特烹饪技法加以改良而出的特色经典项目，吃香锅既迎合了舌根与舌尖对麻辣并重的依赖，又能在品尝完香锅以后享受火锅的乐趣，两者合一，经济实惠，使火锅更加具有主题性。

长沙火宫殿小吃群始建于1747年，1941年重建，集中湖南各地风味小吃于市，具有浓郁的地方风味，其特色小吃有姜二爹的臭豆腐，张桂生的馓子，李子泉的神仙钵饭，胡桂英的猪血，邓春香的红烧蹄花，罗三的米粉及三角豆腐、牛角蒸饺等，共300余个品种。2013年，火宫殿小吃在继承传统的基础上，开发新品，形成系列。

培训讲解

A、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。

B、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。

C.自我实践：

1、自己操作所有流程，制作出成品，老师旁边检查指导。

2、学员自我思索，老师引导，熟透操作流程。

北京小吃可以参考：豌豆黄、豆汁、焦圈、爆肚、驴打滚、艾窝窝、炒肝、炸灌肠、白水羊头、茶汤、它似蜜、萨其马、一品酥脆煎饼、干锅鸭头.....过去经营小吃的基本都是家族单传，各有独特的风味，字号也是食品加姓的命名方式，例如爆肚冯、羊头马、年糕杨、奶酪魏等等。但建国后这些个体手工艺者无法在社会主义环境下生存，基本公私合营或兼并而消亡。2013年，经营小吃风味比较正统的是南来顺、护国寺、北海仿膳、牛街清真小吃超市。