

青岛成都冒菜小吃培训，免费咨询

产品名称	青岛成都冒菜小吃培训，免费咨询
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

青岛成都冒菜小吃培训，免费咨询018

四川成都冒菜培训，冒菜是四川的一道特色菜，也是四川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四川成都冒菜的方法。

四川成都冒菜学习内容：

- 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。

四川冒菜的做法：

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。

成都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，口感松脆、味道鲜香！成都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。

四川成都冒菜培训-

四川成都膳学派以其收费低、随到随学、包教包会、学不会退款的特点备受业内人士好评。