

正宗益阳麻辣烫培训靠谱

产品名称	正宗益阳麻辣烫培训靠谱
公司名称	长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	长沙市雨花区时代阳光大道西600号红星厨师学校
联系电话	13135218825 13135218825

产品详情

正宗益阳麻辣烫培训靠谱

麻辣烫是起源于四川、流传千年的地方特色小吃，也叫串串香。其主要的特点就是其自身无可不烫，无味不有，从而深受广大消费者的喜爱。在气候阴湿多雾的川蜀地区，长年劳作的船工和纤夫，垒成灶台，支起瓦罐，就地取材，拔些野菜，放入花椒、辣椒等调料，涮烫食之。既可果腹，又可驱寒、祛湿。后来这种煮食涮烫食品的习俗得以沿袭，后来发展成了我们在大街小巷经常看到的麻辣烫了。

麻辣烫培训内容

- 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；
- 10.常见味碟制作技术；
- 11.高汤的制作技术；
- 12.菜品搭配禁忌；
- 13.麻辣烫店选址技巧；
- 14.开店的注意事项及成功法则

麻辣烫培训学习种类：

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 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 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