

正宗麻辣烫培训配方

| | |
|------|-------------------------|
| 产品名称 | 正宗麻辣烫培训配方 |
| 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

正宗麻辣烫培训配方

培训内容

火腿肠、猪血、肉丸、香肠、鱼丸、海带、豆腐、蘑菇、菠菜、白菜、生菜、金针菇、干子、藕片、青椒、油豆腐、魔芋、莲藕、青菜、蘑菇、豆腐皮、西兰花、鹌鹑蛋、土豆等等.....

培训过程麻辣烫是起源于川渝的汉族特色小吃，重庆叫麻辣烫，与四川冒菜略有不同。其较主要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！

麻辣烫串串香培训:

- 1、麻辣烫原料及香料的特点及作用；
- 2、麻辣烫原材料的识别、鉴定、加工及运用；
- 3、红油麻辣烫底料的炒制方法；
- 4、麻辣烫各种调味的制作技术；
- 5、红油、高汤、炒料的详细制作方法；
- 6、常见菜品的制作、保管、保鲜技术；
- 7、菜品搭配禁忌；
- 8、麻辣烫店选址技巧及开店的注意事项

