

江西麻辣香锅教学培训 南昌正宗麻辣香锅教学

产品名称	江西麻辣香锅教学培训 南昌正宗麻辣香锅教学
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

江西麻辣香锅教学培训 南昌正宗麻辣香锅教学

麻辣香锅发源于巴蜀区域，以四川、重庆等当地麻辣风味交融而来，麻辣香锅源于土家风味，是当地老百姓的家常做法，以麻、辣、鲜、香、油、混搭为特点。尽管麻辣香锅归于麻辣口味，但颇受全国门客喜欢。据说，四川归于盆地，也归于平原区域，湿气较重平时喜欢把一大锅菜一重用各种调料味料炒起来吃，而每逢有重要的客人时，便会在平常吃的大锅炒菜中参加肉、海鲜、家禽、乃至野味，所分配的菜品事前炸过或许过水煮过，能够吸收各种肉类和配菜的甘旨，参加本身的调料香味，混合起来以后，效果了“一锅香”。

麻辣香锅优势：

- 1、麻辣香锅以麻辣为主，其特征显着，口味一起，其他大众餐厅无法比拟；
- 2、麻辣香锅消费团体一起，消费知道显着，不用和其他餐厅同享客源；
- 3、麻辣香锅不用找大厨，不用建凌乱的厨房，操作简略，出资小、收益快；

培训内容：

- 1.糍粑辣椒的制作方法。
- 2、麻辣香锅底料的炒制方法。
- 3、麻辣香锅原料的加工方法和炒制方法。
- 4、麻辣香锅味型的调配方法。
- 5、炒制过程中的常见问题和处理技巧。

- 6、红油和老油的处理方法。
- 7、麻辣香锅主要原材料的好坏识别等。
- 8、麻辣香锅系列菜品中主料和辅料选择搭配。
- 9、麻辣香锅底料的识别和配方。
- 10、香料的识别和配方。
- 11、秘制麻辣香锅酱的制作和处理。

红星鹏飞小吃培训公司坐落于美丽的星城长沙。公司成立以来专心致力于中西方食品技术和传统特色小吃的创新与推广，组织技术开发、品牌运营与市场化的结合，为广大中小投资者提供科学、专业的服务，确保每一位投资者的安枕无忧。