

# 河北麻辣熟食培训 正宗的麻辣熟食制作

产品名称	河北麻辣熟食培训 正宗的麻辣熟食制作
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

### 河北麻辣熟食培训 正宗的麻辣熟食制作

麻辣菜是一种独特的烹饪方法。麻辣菜是将食材放进用心调配的香辣菜汁中生产加工而成的，且色、香、味、形兼顾的美味可口食品类。是具备社会主义民主的烹饪手法，基本上全部的餐饮店、档杆、农贸市场都是有其制成品的影子，芬芳诱惑的美味可口。麻辣菜大的优势取决于热冷两相宜，它能够作为主餐，还可以做为下酒美味。香辣熟菜，是历经生产加工或焯水解决后的材料历经选好的卤料、辣椒油拌凉菜、熏制、煎炸等生产制造而成的菜式。一般可分成卤味、凉菜、麻辣煎炸三大类。香辣熟菜是三大类中的麻辣煎炸类。香辣熟菜重视的是闻着香、吃着或麻或辣，麻辣美味；

### 培训内容：

- 1.各种各样材料的选料及货源供应商叙述
- 2.原材料的解决方法及早期生产加工
- 3.实际操作卤汁的调配秘方市场份额
- 4.实际操作原材料的生产制造方法。

1，长沙火车站坐7路洞井铺下车即可

2，长沙高铁站坐16路公交车到洞井铺下车，往前面红绿灯右转五十米斜对面红星鹏飞厨师学校

3，长沙东站坐502路洞井铺下车即可

4，长沙北站坐801路洞井铺下车即可

5, 长沙汽车南站乘坐7路洞井铺下车即可

6, 长沙汽车西站乘坐17路洞井铺下车即可

7, 地铁一号线到桂花坪站3号出口, 再乘坐20路到时代阳光大道韶山路口下车即可