

# 中山横栏学四川麻辣烫培训

产品名称	中山横栏学四川麻辣烫培训
公司名称	深圳市食大帅餐饮企业孵化器有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	深圳宝安区广深路363号快8连锁酒店四楼（沙井中心客运站）
联系电话	13728334257

## 产品详情

本套课程适合对四川麻辣烫感兴趣，有想开四川麻辣烫店的创业者报名学习。

中山横栏学四川麻辣烫培训，食为先小吃实训，教技术配方，食为先麻辣烫培训内容：

- 1、麻辣烫的原料选购和前期处理。
- 2、全套配菜，配料的采购及前期处理。
- 3、麻辣烫的详细制作和火候掌握

麻辣烫，是川渝地区有特色，也能代表"川味"的一种特色小吃。大大小小的麻辣烫店、摊，遍及大街小巷。麻辣烫是四川的民间小吃，是众多百姓智慧的结晶。

而实际上，麻辣烫的精髓不在于煮，而在于汤料。它是用七日以上之陈汤，当日先做调料，用布囊包裹，浸入其间，致之于釜，待沸腾，依蛋、丸及各种食材下锅烫熟之快慢，依次放入，作七八成熟即捞起，再取调羹将蒜泥姜末佐之，在上面撒少许熟芝麻，一碗色香味俱佳的上等美味就做成了，令人食指大动。麻辣烫看起来娇嫩欲滴，闻起来浓香四溢，尝起来辣气却是愈演愈烈，直至意犹未尽，不得不望辣兴叹矣，不得已而弃之。

麻辣烫是起源于四川的地方特色小吃，重庆叫麻辣烫，四川叫冒菜。它是川渝地区较有特色，也较能代表“川味”的一种饮食文化。川渝地区，或大或小的麻辣烫店家及小摊，遍及大街小巷，可谓是川渝城市中的一道亮丽风景。其较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。麻辣烫是起源于四川乐山牛华镇的传统特色小吃，麻辣火锅也是吸收了麻辣烫的优点改良而来。是川渝地区有特色也能代表“川味”的一种饮食。中山横栏学四川麻辣烫培训，食为先小吃实训，教技术配方。