

黄石小吃培训机构培训冒菜技术

产品名称	黄石小吃培训机构培训冒菜技术
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

冒菜是一道以肉类、豆制品、青菜、海鲜、菌菇类作为主要食材制作而成的菜品，起源于黄石，具有四川特色的传统小吃。黄石冒菜就像火锅一样，也是香辣可口。所谓冒菜，就是把各种菜：豆芽、藕片、豆腐、青菜等，放在一个竹编的“帽子”里，然后放在一锅辣的老汤里面去煮，一会煮熟之后，再撒上一点佐料，就可以有滋有味地吃了。

黄石冒菜培训内容

- 1、黄石冒菜的选料、清洗的初步加工。
- 2、黄石冒菜等主料及辅料的全部制作
- 3、黄石冒菜的成品制作技术。

黄石冒菜培训时间

不限制学习时间，包教包会，学会为止。一般3天左右，视个人情况而定。

湖南长沙红星鹏飞小吃培训学校，一直靠着味道独特的名声招生12年之久，学员遍布全国各地、成功的学员也是比比皆是，尤其服务周到，、包教包会、学会为止、一对一的讲解、手把手的传授、学员亲手操作、理论结合实际，每一位学员抱着希望而来，带着满意成果而归。我们将倾我所有，尽我所能，帮你成功，实现双赢