

焖锅教程学习

产品名称	焖锅教程学习
公司名称	长沙曾食坊食品研发有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	湖南省长沙市天心区刘家冲南路599号碧水春城17栋302房（注册地址）
联系电话	15974140853 15974140853

产品详情

焖锅是由服务员现场烹制的，先在锅底放一层牛油，然后放一层拌好的底料，其中有洋葱、西芹、红萝卜、青红椒、红薯、圣女果2~3颗、小枣5~6颗、大蒜10~15颗、枸杞10粒左右;再放上一层拌好的主料，一般主料肉类居多，比如鸡肉、鸡翅、鱼、虾、牛蛙、五花肉，牛羊肉等。也可以焖素菜，比如美味焖锅里常出现的山菌焖锅、素什锦焖锅等。然后用电磁炉、天然气加热10分钟左右，铲锅后再铺上一层美味的酱汁加热5分钟，待酱汁溶化后，就可以品尝餐桌上的美味了。

【教学安排】

一、备用底料

二、秘制酱料

三、备主锅料

可以选择的很多,可以做鸡翅,鱼段,鱼头,五花,牛肉,牛腩,鸡块,菌类。

四、备高汤

备猪骨、鸡架或其它原料，熬制加香料包起来，熬制成汤。

五、做法

1.闷锅好选用锅底较厚的锅,否则粘锅不好清理.

2.未开火前,锅中层放入牛油或牛油，并把它按扁，均匀的涂抹在锅底.

3.未开火前,第二层放入备用底料。第三层放入备用主料，第四层放入秘制酱料。

焖锅是将干锅、汤锅、热菜锅焖的技法巧妙组合在一起,其制作关键主要在于它的锅底底油、秘制酱的调制、高汤的吊制等。下面就针对秘制焖锅底油的熬制、秘制酱的熬制、高汤的吊制以及配锅程序等几大要点一起解密。焖锅系列菜肴还可焖深海鱼头、平鱼、胖鱼头、武昌鱼、甲鱼、鲑鱼、白鲢、牛骨髓、牛蛙、精选排骨,鸡翅,牛肉,羊肉等.....凡是菜市场买的到的所有菜肴,都可以焖制。只不过是刀工有所区别,操作区别。

曾食坊小吃培训学校,提供技术,经营餐饮做生意味道才是的根源。曾食坊小吃培训拥有多年实战教学的经验,丰富的教学项目,是投资创业于餐饮行业的创业者正确的选择学技术正想之地。无论是失业待业者,还是没有经验没有人脉没有的人,只要你有创业的打算,只要你想要致富,而且能吃苦,够勤奋,那么曾食坊就可以帮助您,为您的提供一切有利条件!曾食坊小吃培训学校帮你创业做老板。在名食园学技术,对于后期的经营上完全可以自由做主,我们不会再材料设备经营模式等等方面去约束你,你能当一个有实权的店主,这点曾食坊可以带给你加盟不能有的优势,拥有技术,才能有更好的收益。