

熟食小吃麻辣兔头培训

产品名称	熟食小吃麻辣兔头培训
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

熟食小吃麻辣兔头培训

麻辣兔头是成都有名的小吃，鲜香味美、辣而不燥、色香味形俱佳。艺芮嘉学员入学，老师一对一教学，整套技术+配方传授+店面经验，简单易学，重实操、少理论。纯技术传授，不合作，性收费，包吃住，包学习材料，。艺芮嘉老师教学中使用30多种中草药加以特殊的方法制作。不添加任何添加剂，纯绿色产品。

学习过程：

师傅亲手操作并口头指导，学员边看、边听、边记、边学。

学员亲自操作，师傅旁边指导。

学员及师傅均认为掌握相关技术方可结业。

理论指导开店经验及相关注意事项。

提供学员所需采购设备及原料的供应市场。

麻辣兔头的特点

兔头是四川成都汉族有名的小吃，鲜香味美，成都人消暑下啤酒的必点食品，夏天满街的“冷啖杯”没有一家不卖兔头的。冬天则有热腾腾现从锅里捞出来的“啤酒兔头”。兔头发源于成都的双流，那里的“双流老妈兔头”已成一绝。艺芮嘉老师培训的兔头是在加了桂皮、小茴香、干辣椒等十几味香料的锅里煮熟以后，浸泡数个小时而成的。兔头先用香料码过，再下到清水中氽，以去其腥味。浸泡多时的兔头已经深深的入味了，但肉仍旧很嫩。直接捞起来的便是五香兔头了，麻辣兔头需要再加入香辣调料拌匀以后静置，让辣味渗入进去。