

# 山东青岛麻辣香锅毫无保留指导

产品名称	山东青岛麻辣香锅毫无保留指导
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东省青岛市城阳区重庆北路93号（注册地址）
联系电话	13687676162

## 产品详情

山东青岛麻辣香锅毫无保留指导018

麻辣香锅缘自于重庆缙云山土家风味，是当地老百姓的家常做法采用优质原料，精心配制，其原料上乘，配方独特，继承了传统火锅、川式火锅、香辣菜的基础上，把麻、辣、鲜、香混一锅融为一体，而且具有辣而不燥，鲜，香气扑鼻的特点。近年来，一些川菜师傅在香辣与干锅菜的基础上对这种麻辣香锅进行了整与开发，使麻辣香锅适宜餐厅经营与操作：原料上，扩展到了海鲜水产、家禽家畜、时鲜蔬菜单品多达数百种之多；味型上，融合重庆火锅、川式干锅、香辣菜系特点，突出了麻、辣、干、香的特点；辣味上，进一步细化，采用5-7级的分级方式，点点辣、微辣、中辣、重辣、特辣，因人而异；功效上，在中药辛香原料的独特配伍中加进了清热除湿等功效的中药材，具备了不伤胃、不上火、去湿热等功能。

### 课程安排

- 1.麻辣香锅经营器具、设备的配制及使用。
- 2.讲解香辛料的作用及分类、选料及加工。
- 3.培训干锅调味酱、麻辣酱制作。
- 4.培训香辣风味酱、豆豉香酱制作。
- 5.培训咖喱酱、香锅料油等的制作。
- 6.培训素菜的处理方法与技巧。
- 7.培训肉料的腌制及处理方法。

8.培训虾的处理方法。

9.培训红油、卤水的的制作及保养。

10.培训麻辣香锅的制作方法与经营模式。

11.肉质、卤汤、鲜汤、酱料等材料的保管及存放。

12. 投资预算分析及风险回避，店面经营方法与管理。

成都佳茂餐饮培训学校麻辣香锅实际学习内容1、麻辣香锅的系统讲述；2、麻辣香锅原料的选购；3、麻辣香锅食材的预加工；4、麻辣香锅加工的基本标准；5、麻辣香锅加工的工艺步骤；6、麻辣香锅经营定价原则；7、培训调味品及原料的货源渠道；8、经营选址与生意技巧,投资分析，经营管理。培训时间不限制学习时间,包教包会,学会为止。一般2-3天左右，视个人情况而定。特别优惠1.指导招牌设计。 2.指导菜单设计。

做麻辣香锅需要准备：主料：莲藕 西兰花 莴笋 西芹 香菇 平菇 羊肉片  
白豆腐干 娃娃菜 香菜

辅料：干辣椒适量 花椒适量 香叶适量 小茴香适量 葱段适量 大蒜适量  
辣椒酱适量 黄豆酱适量 盐适量

麻辣香锅的做法步骤：1. 莲藕去皮洗净，切片；西兰花分成小朵，洗净备用；香菇平菇洗净撕成小块；莴笋去皮切成条状，娃娃菜、西芹洗净备用；白豆腐干切条状。把准备好的莲藕片、西兰花、香菇、平菇、西芹依次焯水，焯后在开水中涮一下羊肉片即可。2.  
炒锅中放入油，比平时炒菜略多一些，把辣椒、花椒放入锅中，小火炒香。3.  
然后依次放入小茴香、香叶、葱段和蒜瓣煸炒。4. 把没有焯过水的白豆腐干、莴笋和娃娃菜先放入锅中翻炒，再把其它焯过水的蔬菜一起放入锅中，加入适量辣椒酱和黄豆酱一起翻炒均匀。5.  
出锅前把羊肉片放入锅中翻炒即可，根据个人口味，可适量放入一点盐。6.  
盛盘，撒入一点香菜即可食用。