

学做红油凉菜长沙红油凉拌菜培训

产品名称	学做红油凉菜长沙红油凉拌菜培训
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

具体制作方法为：

净锅上火，注入少许底油，入上好干红辣椒、永川豆豉

小火炒制

。炒到水分将干时

，入香叶、八角、小茴香、桂皮、山

奈适量同炒，炒干水分后倒入不锈钢容器放凉。之后另起锅，小火烧

热后倒入放凉的原料，炒制几分钟后放入容器，放凉后入机器打成粗粉。净锅上火，注入菜籽油炼熟加

入洋

葱、老姜

、大葱段等去除异

味和增香，油温七成热时倒入原料桶中迅速搅拌均匀，之后取一小酒杯倒入半杯60度以上白酒，即可。

培训内容;

1 秘制辣椒油的做法

2 各种凉拌菜的辅助材料

3 各种菜的前期处理

4 凉拌菜的调色盒增香 等