

学习四川麻辣香锅技术培训

产品名称	学习四川麻辣香锅技术培训
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

麻辣香锅制作中对辣椒的选用有着特别的要求，尤以川西的“二荆条”为佳，因为这种辣椒颜色鲜艳、辣香浓郁、辣感柔和。而香锅的香料采用四川的几十味特殊原料，经现代工艺精制而成，不伤胃、不上火、色泽鲜艳，故有“一锅红艳”之称。

- 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.培训素菜的处理方法与技巧。
- 6.培训肉料的腌制及处理方法。
- 7.培训麻辣香锅的制作方法与管理模式。
8. 投资预算分析及风险回避，店面经营方法与管理。

麻辣香锅，主材料选用虾、蟹、田鸡、肥肠等，配上野山菌、青笋、腐竹、土豆等素菜，炒出麻辣鲜香味道，虾鲜、肠脆、肉嫩，笋片清香，腐竹可以吸收各种肉类和海鲜的鲜味，强力的发展势头 快节奏的生活使现代消费人群的味觉普遍产生疲劳，一顿大餐吃一点就饱，一会就饿。人们的味蕾需要刺激，“麻辣”味型不仅仅只是一种流行，而已经成为一种趋势。“麻辣”味型市场越来越火爆，吃自己喜欢吃的东西，吃能值得与他人炫耀的东西！正是因为它符合现代人尤其是广大年轻人的饮食需求，具有广泛的市场基础和的发展前景。口味级别 点点辣、微微辣、爽口辣、麻辣、加麻加辣、重辣、特辣。