

# 干锅做法大全 干锅菜技术培训

产品名称	干锅做法大全 干锅菜技术培训
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

### 干锅做法大全 干锅菜技术培训

干锅是川菜的一种，干锅是相对于火锅而得名。干锅火锅汤汁很多，以适应涮烫各种原料;而干锅汤汁相对较少，一般作为菜品直接上桌食用。先干锅菜的形式是在厨房里将菜炒好，装入生铁锅中再上桌食用。为了避免菜肴冷却后影响口感，就用小火加热保温，并用木铲铲动，防止粘锅。后来，干锅逐渐演变成将主料食完后，再利用剩余的汤汁(或加汤)烫食其它原料或由厨师加入其它原料加工好后食用。这就有些类似火锅的就餐形式。

### 红星鹏飞培训优势

#### 1、名师指导

名师手把手教学，把控每一个细节，保证学员个个都能动手操作，让学员真正学到的早餐制作技术！

#### 2、口味出众

选上等食材，传承独特配方，令食客流连忘返，美味效应不愁客源！

#### 3、健康理念

制作虽繁不偷工，食材虽贵不减料。不仅在口味上下足功夫，在食材选择上严格把关，绝不采用任何非法添加剂。让美味与健康并重！

#### 4、实战培训

理论培训与店面实战操作相结合。对所有学员都提供开店、选址布局、装修等多方位指导，结业即开业！

## 实操内容

- 1、干锅的原料选购和前期处理。
- 2、干锅配料的采购及前期处理。
- 3、干锅的详细制作和火候掌握
- 4、所有项目师傅手把手教学，学员实操练习。
- 5、后期电话辅导，开店疑难问题解决。