

学习做牙签牛肉 麻辣小吃培训

产品名称	学习做牙签牛肉 麻辣小吃培训
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

学习做牙签牛肉 麻辣小吃培训

麻辣鲜香口味的朋友想必一定不会错过牙签牛肉，在各种川菜馆、麻辣菜为招牌的饭店里它都是店家极为推荐的一道美食，称得上是麻辣菜品中的经儿、经典中的头牌菜里的百吃不厌品。这道菜的麻辣来自事先的腌制，用干红辣椒、麻椒、花椒、料酒、孜然提前入味，达到味随肉出。

牙签牛肉介绍喜欢麻辣鲜香口味的朋友想必一定不会错过牙签牛肉，在各种川菜馆、麻辣菜为招牌的饭店里它都是店家极为推荐的一道美食，称得上是麻辣菜品中的经儿、经典中的头牌菜里的百吃不厌品。这道菜的麻辣来自事先的腌制，用干红辣椒、麻椒、花椒、料酒、孜然提前入味，达到味随肉出。

麻辣菜培训：

- 1.各种质料的选材及进货渠道讲述/2.鱼的处理办法及前期加工
- 3.实操卤水的调制配方份额/4.操作鱼的制造办法/5.后期保存及后期技能免费辅导

麻辣菜教学流程:1、麻辣菜制品的市场选料采购技/2、熟悉配方中40多种专用香料的识别与市场选料技巧

3、卤水制作方子（高汤熬制，料包配置等）和操作方法/4、卤水颜色的处理（炒糖色等）

5、各种材料卤制的技巧/6、卤水的保存、增香等后期处理

7、老师指导学员亲自动手操作及作品点评、结业/8、后期电话辅导，开店疑难问题解决

