

四川冒菜技术培训中心

产品名称	四川冒菜技术培训中心
公司名称	长沙曾食坊食品研发有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	湖南省长沙市天心区刘家冲南路599号碧水春城17栋302房（注册地址）
联系电话	15974140853 15974140853

产品详情

冒菜是一道以肉类、豆制品、青菜、海鲜、菌菇类作为主要食材制作而成的菜品，起源于成都，具有四川特色的传统小吃。冒菜店的生意，无论是四川省内，还是其它的省，都是很好的。川味的魅力，已经不局限于四川了，冒菜就是川菜中，比较出名的菜肴。

冒菜为讲究的吃法为"干碟"，即在小碟中放置干的辣椒粉，加上盐，味精等的调料，将锅里烫好的菜在干碟里轻轻一蘸，然后就可以送进嘴里，味道又香又辣，甚为可口。

冒菜培训种类：

禽肉类：撒尿牛丸 猪肉丸 冒羊肉 骨肉相连 冒鸡胗 冒鸡柳 冒肉片 冒火腿 冒鸡脯
火腿肠 冒肥肠 冒鸟蛋 冒肚片 冒猪血 冒鸡血 冒鸡心 冒肉丸 冒毛肚 冒香肠
冒鸭胗 冒鸡翅 冒鸭肠 冒脆骨等水产品：冒鱼片 冒鱼肠 冒鱼泡 冒蟹棒 冒墨鱼丸
冒鱼丸 冒海带 冒鱿鱼 冒墨鱼 冒青虾 鹌鹑蛋 冒豆腐蔬菜类：冒腐竹 冒蘑菇 冒面筋
冒菠菜 冒千张 冒白菜 冒生菜 金针菇 冒干子 冒藕片 冒茄片 冒青椒 玉米棒
冒蘑菇 麻花 方便面 粉丝 笋子 香菇 小油菜
豆油皮等冒菜培训课程1.讲述冒菜的发展史及基础知识。

2.讲解香辛料的作用及分类、选料、配比及加工。

3.冒菜底料的配制及熬制方法。

4.冒菜禽肉类、水产品类、蔬菜类材料的处理制作方法。

5.冒菜各种材料的烫制流程及方法。

6.冒菜未售完半成品的保存方法。

7.设备器具采购途径和要求。

8.投资预算分析及风险回避，经营的模式和管理方法。

冒菜除了冒蔬菜及荤菜外，也可冒一些小菜如米粉、苕粉、面条、水饺等。一份冒素菜6-8元，加一碗米粉，做为一种快餐、它胜过一碗面条的价值，同时口味及数量上也别有新意，2人以上还可冒荤等优势，所以这些冒菜特点就决定了它一旦进入当前市场，就有无限的冲击力及成功的基本保障。冒菜从投入几千元至几万元开店，适合了各种投资者需求，也是吸引低额投资者眼球的大之处。

长沙曾食坊有限公司坐落长沙市中心，交通便当，环境舒适洁净；它是一家集各种特色小吃训练、餐饮技能研制、餐饮免费协作的训练校园，成立于2009年，食为天自成立以来，坚持谨慎教育，而且延聘湖南闻名湘菜大师【刘良山教师】担任行政总厨兼校长，公司上百种小吃技能许多项目都由校长亲身训练，倾囊相授，仔细教育！秉承服务至上，客户的‘苹果’理念成功培养了各类餐饮技能人才，受到了广大学员的共同好评。所以学餐饮技能，我们一向以口碑做宣传，全方位点拨学员，并供给无限期的技能咨询和升级；让您不花一分冤枉钱！