

益阳麻辣烫培训 麻辣烫技术教学

产品名称	益阳麻辣烫培训 麻辣烫技术教学
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

益阳麻辣烫培训 麻辣烫技术教学

本套课程主要是培训学员了解学习项目的基础知识。开始实操课程，按照标准化的比例配方，老师一对一示范操作，学员领悟操作流程后再亲自动手，老师旁边督导，反复练习，直到做出学员满意的口味为止。

麻辣烫的培训种类：

贡丸麻辣烫培训，虾丸麻辣烫培训，火腿肠麻辣烫培训，午餐肉麻辣烫培训，鱼豆腐麻辣烫培训，蟹柳麻辣烫培训，豆皮麻辣烫培训，油面筋麻辣烫培训，粉丝麻辣烫培训，宽粉麻辣烫培训，鸡血麻辣烫培训，鸭血麻辣烫培训，青菜麻辣烫培训，娃娃菜麻辣烫培训，菠菜麻辣烫培训，大白菜麻辣烫培训，油麦菜麻辣烫培训，香菜麻辣烫培训，木耳麻辣烫培训，蘑菇麻辣烫培训，冬瓜麻辣烫培训

麻辣烫的培训课程：

1：汤底

主要系统学习如何使用猪骨、清水、鸡架、天然香料、火锅油、干辣椒、豆瓣酱等食材熬制麻辣烫汤底料。这里重点学习掌握熬制手法、技巧、时间、火候、调味等知识。

2：原料处理

第二步，主要系统学习各类菜品的处理。这里重点学习掌握各类菜品的清洗、切制等知识。

3：菜品穿串

第三步，主要系统学习各类菜品的穿串。这里重点学习掌握穿串手法、技巧等知识。

4：辣椒酱

第四步，主要系统学习如何使用调和油、泡椒、鸡精、耗油、生姜、大蒜等食材制作辣椒酱。

5：烫菜

第五步，主要系统学习各类菜品的烫制。这里重点学习掌握汤底的调味、各类菜品的烫制时间、火候控制等知识。