

干锅牛蛙培训 学特色干锅技术

产品名称	干锅牛蛙培训 学特色干锅技术
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

干锅牛蛙培训 学特色干锅技术

干锅作为餐饮界的美食担当，一般主要涉及到干锅虾、干锅蟹、干锅排骨、干锅肥肠、干锅鸡爪、干锅鸭掌、干锅鸭头、干锅兔头、干锅耗儿鱼、干锅鱿鱼等相关菜品，成菜口味干香突出，个别菜品可以做出特别的口感！

长沙曾食坊培训干锅项目主要学习干锅的香料选用。干锅的三大核心技术

1、干锅香辣酱秘方和制作技术：香辣酱是干锅制作的核心之一，也是制作其他干锅产品的母料，其制作方法特别讲究，需要三十几种原材料精细制作而成。香辣酱，制作好后，7天内使用完为佳。

2、干锅辣油秘方和制作技术：干锅辣油是干锅的核心之一，其制作方法特别讲究，需要通过5大程序才能完成。干锅辣油，制作好后，使用时间越长越好。

3、干锅香料包制作秘方和技术：干锅香料包是加干锅产品不可缺少的材料，其配料达二十多种。

培训内容：

干锅设备及用具的购置与配备

干锅食材的选购及初加工

干锅调料的采购及使用

干锅汤料的调制与运用

干锅底料的熬制

干锅系列原料的去腥腌制

干锅炒制及调味

菜品搭配及开业指导

培训品种：

培训8种品种，干锅火锅各四种。学习哪种干锅火锅由自己选择。如：干锅鸡、干锅鱼、干锅猪脚、干锅鱼、猪脚火锅、狗肉火锅、羊肉火锅等等.....

培训时间：

老师一对一授课，随到随学，包教包会，学会为止，不限制学习时间，一般5-7天左右，视个人情况而定。

培训费用：

包含技术转让费、材料费、资料费、中餐费、住宿费、三年技术升级费等，中途不收任何费用。