

# 长沙麻辣烫培训学校

产品名称	长沙麻辣烫培训学校
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

### 【美食介绍】

麻辣烫其主要的特点就是其自身无可不烫，无味不有，味美价廉。从而深受广大消费者的喜爱，麻辣烫起源于长江之滨，是船工纤夫或剽局马帮风餐露宿时创造的吃法。生火煮汤，放入花椒、辣椒等调料，加入生肉、野菜，吃得热火朝天，痛快淋漓。既可果腹，又可驱寒、祛湿。

### 【食材制作】

禽肉类：

撒尿牛丸 猪肉丸 烫羊肉 骨肉相连 烫鸡胗 烫鸡柳 烫肉片 烫火腿 烫鸡脯  
火腿肠 烫肥肠 烫鸟蛋 烫肚片 烫猪血 烫鸡血 烫鸡心 烫肉丸 烫毛肚  
烫香肠 烫鸭胗 烫鸡翅 烫鸭肠 烫脆骨等

水产品：

烫鱼片 烫鱼肠 烫鱼泡 烫蟹棒 烫墨鱼丸 烫鱼丸 烫海带 烫鱿鱼 烫墨鱼  
烫青虾 鹌鹑蛋 烫豆腐等

蔬菜类：

烫腐竹 烫蘑菇 烫面筋 烫菠菜 烫千张 烫白菜 烫生菜 金针菇 烫干子  
烫藕片 烫茄片 烫青椒 玉米棒 烫蘑菇 麻花 方便面 粉丝 笋子 香菇  
小油菜 豆油皮等

【培训费用】

包教包会，中途不再收费，根据个人能力不限制学习时间，学会为止。一般3-4天左右可完全掌握。