

自选式称斤麻辣烫技术培训

产品名称	自选式称斤麻辣烫技术培训
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

自选式称斤麻辣烫技术培训

麻辣烫是近几年才流行起来的，骨汤麻辣烫的主要特点在骨汤的熬制和香料的配比上，可谓“滋补营养骨汤，烫尽天下美味”。

课程牛肉

- 1：学习麻辣烫骨汤制作方法
- 2：学习麻辣烫汤膏制作方法
- 3：学习麻辣烫红油制作方法
- 4：学习酸辣酱制作方法
- 5：学习油辣椒制作方法
- 6：学习各种菜品处理方法介绍
- 7：学习各种菜品的煮制方法
- 8：学习原材料和设备采购渠道

禽肉类：串羊肉，串鸡脯，火腿肠，串鸡心，串肉丸，串香肠，串鸭胗等水产品：串鱼丸，串海带，串鱿鱼，串青虾，鹌鹑蛋，串豆腐等

蔬菜类：串蘑菇，串菠菜，串千张，串白菜，串生菜，金针菇，串干子，串藕片，串茄片，玉米棒等

丸子类：黄金墨鱼丸、贡丸、鱼丸、虾丸、牛肉丸、包心鱼丸、香菇蟹黄丸、芝麻味虾球等