

麻辣拌培训 麻辣拌技术教学

产品名称	麻辣拌培训 麻辣拌技术教学
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

麻辣拌培训 麻辣拌技术教学

麻辣拌主要有土豆片、海带结、豆皮、丸子、鱼丸、甘蓝、宽粉、油菜、白菜、闷子、豆泡、蟹棒、蘑菇、素丸子（又称红丸子）等原料组成。和麻辣烫原料相似，不过是在煮过后沥干水分，加盐，陈醋，糖，花生碎，辣椒，孜然，麻油等拌匀后食用，在引入麻辣烫的基础上发明的，非常受欢迎，有甜酸口味、麻辣口味、咸辣口味、甜辣口味，而且口味可以根据个人喜好来进行调配，然早出现在各个中小学校门口，很受学生们的欢迎，现在已经成为街头小巷的美味小吃。

烹饪技巧

- 1、做麻辣拌的原料随意，想吃啥就烫啥，像土豆片、白菜、茼蒿、甘蓝、豆芽、生菜、蘑菇之类的都可以，有啥用啥；
- 2、红星鹏飞小吃培训的麻辣油是学校自己研发的，一次炸半小碗，把炸过的麻椒和辣椒都捞出不要，光剩下油，每次拌菜都加点，非常好吃。所以我们的麻辣拌看起来不是那样红彤彤的，但相对够麻辣；
- 3、不能吃辣的就少放点麻辣油、麻辣酱和老干妈油辣子。

从认识食材、工具操作介绍开始学习，到讲解制作技巧、调料配比，让学员轻松掌握。