

# 学习做冒菜 四川冒菜技术培训

产品名称	学习做冒菜 四川冒菜技术培训
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

学习做冒菜 四川冒菜技术培训

冒菜培训内容

禽肉类：撒尿牛丸 猪肉丸 冒羊肉 骨肉相连 冒鸡胗 冒鸡柳 冒肉片 冒火腿 冒鸡脯  
火腿肠 冒肥肠 冒鸟蛋 冒肚片 冒猪血 冒鸡血 冒鸡心 冒肉丸 冒毛肚 冒香肠  
冒鸭胗 冒鸡翅 冒鸭肠 冒脆骨等

水产品：冒鱼片 冒鱼肠 冒鱼泡 冒蟹棒 冒墨鱼丸 冒鱼丸 冒海带 冒鱿鱼 冒墨鱼 冒青虾  
鹌鹑蛋 冒豆腐

蔬菜类：冒腐竹 冒蘑菇 冒面筋 冒菠菜 冒千张 冒白菜 冒生菜 金针菇 冒干子 冒藕片  
冒茄片 冒青椒 玉米棒 冒蘑菇 麻花 方便面 粉丝 笋子 香菇 小油菜 豆油皮等

培训课程

- 1.讲述冒菜的发展史及基础知识。
- 2.讲解香辛料的作用及分类、选料、配比及加工。
- 3.冒菜底料的配制及熬制方法。
- 4.冒菜禽肉类、水产品类、蔬菜类材料的处理制作方法。
- 5.冒菜各种材料的烫制流程及方法。
- 6.冒菜未售完半成品的保存方法。