

想学冒菜技术，南昌学习冒菜小吃技术

产品名称	想学冒菜技术，南昌学习冒菜小吃技术
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

冒菜是成都的特色，就是用中药和各种调料配出的汤汁烫熟的菜;把菜用一个竹勺装好，一般一勺就是一份；在锅里煮熟放到碗里，碗里要提前调好各种佐料，顺便再舀一勺汤汁顾名曰“冒菜”，再撒上点香菜、葱花和四川特有的豆豉，就成了成都特色小吃“冒菜”。简单点说“冒菜就是一个人的火锅，火锅就是一群人的冒菜。”

培训内容

冒菜是一道以肉类、豆制品、青菜、海鲜、菌菇类作为主要食材制作而成的菜品，起源于成都，具有四川特色的传统小吃。成都冒菜就像火锅一样，也是香辣可口。所谓冒菜，就是把各种菜：豆芽、藕片、豆腐、青菜等，放在一个竹编的“帽子”里，然后放在一锅辣的老汤里面去煮，一会煮熟之后，再撒上一点佐料，就可以有滋有味地吃了。

成都冒菜培训内容

- 1、成都冒菜的选料、清洗的初步加工。
- 2、成都冒菜等主料及辅料的全部制作
- 3、成都冒菜的成品制作技术。

成都冒菜培训时间

不限制学习时间，包教包会，学会为止。一般3天左右，视个人情况而定。

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。
- 7.设备器具采购途径和要求。
- 8.投资预算分析及风险回避，经营的模式和管理方法。

长沙红星鹏飞厨师培训学校厨师培训中心，有师傅，，教学有方。学校环境优美，设备齐全，是你学习技术的场地，是您创业圆梦的摇篮。厨艺培训来长沙，要选就选红星厨师培训学校。红星厨师培训学校传授您的技，保证您学有所成，满载而归。

教学理念：诚信教学，保证品质，共创社会价值；全天候接受小班报名，滚动式开班，技师手把手教学。

教学优势：1、技师手把手教学，2、免费提供开店指导3、终生免费技术升级