

杭州富阳学麻辣烫培训地址

产品名称	杭州富阳学麻辣烫培训地址
公司名称	杭州为你餐饮管理有限公司
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	杭州市江干区九堡家苑三区13排42号01室（注册地址）
联系电话	13728334257

产品详情

麻辣烫主要滋味在于汤底，只要把汤底做好了，各类肉串和蔬菜都可以放进汤底里面烫来吃，不油腻，不上火，吃过之后，开胃爽口，吃了还想吃。杭州富阳学麻辣烫培训地址，食为先麻辣烫培训,实体培训基地，整套技术做法配方不保留。

麻辣烫的汤底是麻辣烫的灵魂所在，而麻辣烫底料则是熬制麻辣烫汤底的重要材料。如果麻辣烫底料做的不好，做出来的麻辣烫味道肯定不怎么样。那么如何做麻辣烫底料好吃呢？下面小编就分享一个好吃的麻辣烫底料做法给大家，大家有兴趣的话可以尝试一下。

如何做麻辣烫底料好吃？

准备材料：干辣椒15个、郫县豆瓣酱3大勺、油辣椒3大勺、花椒3大勺、干豆豉两大勺、茴香籽一小勺、丁香8颗、八角10个、草果6个、肉蔻5个、香叶6片、桂皮4卷；

做法步骤：

- 1、首先将草果敲开去掉里面的籽，草果的籽的苦涩的，因此需要去掉。然后将所有香料用清水泡半个小时到一个小时，以便出味。
- 2、香料泡好后就用榨汁机打碎，将豆瓣酱、油辣椒、豆豉之类的用勺子压成泥。然后倒350ml，也就是半斤多的油进锅中，加入打碎的干料用慢火熬制20分钟。

3、熬好后，再将所有的香料捞出，倒入压成泥状的豆瓣酱、油辣椒、豆豉等湿料熬制15-20分钟左右即可。

提示：

上面标注的大勺是外面吃火锅用的漏勺大小，另外干料打碎后泡软再熬制可以大限度的熬出香料的味道。

如何做麻辣烫底料好吃？以上就是食为先麻辣烫培训分享的关于麻辣烫底料的做法，如果您想要学习更经验丰富的麻辣烫底料做法，小编还是建议你去找一个经验丰富的麻辣烫培训班，系统的学习麻辣烫技术比较好。

麻辣烫的一个就在于它的汤底，新鲜的汤底，美味的汤底，让大家的口味得到的提升，麻辣烫的口味让人垂涎欲滴，回味无穷，吃了还想吃，回头客众多，麻辣够味勾起食客馋欲，不管是消费者，还是创业者，都不能错过。杭州富阳学麻辣烫培训地址，食为先小吃培训，现场实操，教技术配方，麻辣烫培训内容：

1：学习麻辣烫高汤制作方法

2：学习各种菜品处理方法

3：学习各种菜品穿串手法

4：学习麻辣烫辣椒酱制作方法

5：学习麻辣烫各种菜品烫制方法

6：学习原材料和设备采购渠道