

麻辣海鲜香锅培训

产品名称	麻辣海鲜香锅培训
公司名称	长沙曾食坊食品研发有限公司
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	湖南省长沙市天心区刘家冲南路599号碧水春城17栋302房（注册地址）
联系电话	15974140853 15974140853

产品详情

麻辣海鲜香锅培训

麻辣海鲜香锅制作中对辣椒的选用有着特别的要求，尤以川西的“二荆条”为佳，因为这种辣椒颜色鲜艳、辣香浓郁、辣感柔和。而香锅的香料采用四川独有的几十味特殊原料，经现代工艺精制而成，不伤胃、不上火、色泽鲜艳，故有“一锅红艳”之称。

长沙曾食坊麻辣海鲜香锅培训内容：

- 1.速炒酱的调制：干锅调味酱、麻辣酱、香辣酱、豆豉香酱、咖喱酱、麻油、红油等；味型一般可分为原味、微辣、中辣、重辣、如果简单的可以分为原味、中辣、重辣三种口味。
- 2.荤菜的制作：鲜虾，大闸蟹，羊肉，牛肉，鱿鱼须，午餐肉，金钱肚，红烧肉，肥肠、鸭肉，鸡中翅，排骨，各种肉串，蟹柳，大肠，猪肚条，腰花，鸡珍，牛蛙，小酥肉，各种鱼丸肉丸，骨肉相连等等。
- 3.素菜的制作：莲藕，土豆，魔芋，老豆腐，油腐竹，泡腐竹，白菜，粉带，菜花，豆腐皮，鲜香菇，蘑菇，海带结（菌类），野山菌，茶树菇，杏鲍菇，青笋，黄瓜，金针菇，冬瓜，西芹，土豆粉等等。
- 4.附带经营品种：米饭、小米粥、面食等主食；豆浆、饮料、各种白酒、啤酒、红酒等。

麻辣香锅培训要点

- 1.器具设备的配置和使用；酱料熬制前食材的准备和酱料的熬制；
- 2.香锅食材的初加工、处理和腌制，香锅的炒制
- 3.老师辅导学员自行练习，总结制作的要点、核心和技巧
- 4.理论与实践的考核
- 5.开店技巧与管理交流
- 6.开店所需的准备交流