

# 干锅菜培训 学做干锅菜技术

产品名称	干锅菜培训 学做干锅菜技术
公司名称	新乡市卫滨区食味源餐饮技术部
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	河南省新乡市卫滨区中同街姜庄小学家属楼3号楼2单元2楼西户（经营场所）
联系电话	18240670888 18240670888

## 产品详情

食味源学习干锅的培训内容：

- 1、香料和原材料的选择和应用以及比例搭配。
- 2、磁粬酱制做和保存方法。
- 3、糖色炒制和保存方法。
- 4、蔬菜的加工处理方法。
- 5、肉质品的加工处理方法。
- 6、调料、油料、香料、佐料的配制秘方和制作技巧。
- 7、干锅主料的卤制，底料的炒制，老油的熬制核心技术。
- 8、干锅酱制作及保管技术。
- 9、麻辣、泡椒、香辣、五香等味型干锅主料的调制绝配方。
- 10、各味型干锅的烹饪技术和程序。
- 11、干锅装盘技巧，点缀拼盘技术。
- 12、干锅红油的提炼与保存。
- 13、免费跟踪服务，终身技术升级服务。

食味源郑重承诺:每一个小吃培训学员我们都是包教包会,学会为止,所以学员不用担心时间不够学不会.同时小吃培训学习中,食味源将为学员安排好住宿,让学员能够安心学好小吃技术.零基础学习技术,短期之内就可以掌握其中的核心技术,通过自己不断的努力实践练习,相信一定会餐饮创业成功。

食味源干锅是川菜的一种,干锅是相对于火锅而得名。火锅汤汁很多,以适应涮烫各种原料;而干锅汤汁相对较少,一般作为菜品直接上桌食用。干锅与火锅和汤锅相比,汤少,味更足;不需要自行点菜,菜品搭配相对固定,可直接食用。