

# 长沙麻辣菜做法学培训

产品名称	长沙麻辣菜做法学培训
公司名称	长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校
价格	.00/件
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

麻辣菜是一种特殊的烹调方法。麻辣菜是将食物放入精心调制的麻辣菜汤中加工而成的，且色、香、味、形兼具的美味食品。是具有中国特色的烹调技法，几乎所有的餐馆、排挡、菜市场都有其成品的身影，芳香诱人的美味。麻辣菜大的优点在于冷热皆宜，它可以当作主菜，也可以作为佐酒佳肴。

麻辣菜教学流程：

- 1、麻辣菜制品的市场选料采购技巧
- 2、熟悉配方中40多种专用香料的识别与市场选料技巧
- 3、卤水制作方子（高汤熬制，料包配置等）和操作方法
- 4、卤水颜色的处理（炒糖色等）
- 5、各种材料卤制的技巧
- 6、卤水的保存、增香等后期处理
- 7、老师指导学员亲自动手操作及作品点评、结业
- 8、后期电话辅导，开店疑难问题解决

卤菜:1.适用于餐馆、排档、菜市场。