

四味火锅培训 学做四味火锅

产品名称	四味火锅培训 学做四味火锅
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

四味火锅培训 学做四味火锅

长沙曾食坊为想小本创业的人士打造一个全新的创业平台！对想做四味火锅的创业者、小本创业、大学生创业、农民工致富等人群报名学习。长沙曾食坊小吃培训学校签定培训合同，学会为止，全程真实材料实践动手，核心技术无保留传授，中途不收取任何杂费，让每一位创业者学到满意的技术。

该课程主要是在学生了解火锅的起源和发展，学习火锅调味的配方，能自己制作火锅底料，并通过本次教学使学员掌握一门实用技术，达到就业创业的目的。

四、教学内容

（一）教学方法

1. 讲座法

2. 实践练习法

3. 名师指导法

4. 交流学习法

(二) 教学内容

1. 讲座：中国火锅的起源和发展,了解认识各种类型火锅。

2. 理论学习：

(1) 火锅调味品的性能

(2) 调味品的加工和应用

(3) 火锅油脂

(4) 火锅味碟

3.火锅底料材料的准备和炒制方法

(1) 指导老师介绍火锅配料：牛油3斤 色拉油2斤 郫县豆瓣1斤 白酒50克 醪糟20克 滋粬海椒1.5斤 生姜1两 大蒜1两 花椒1.5两 豆豉15克 宜宾碎米芽菜15克 冰糖1两 上等辣椒面2两 大葱1两3寸段

(2) 香料配方:白扣5克 草果5克 三奈3-5克 丁香3-5克 砂仁5克 香果5克 孜然5克 桂皮5克 甘草5克 枝子5克 排草5克 老扣5克 甘松5克 陈皮5克 筴拔5克 香茅草5-8克 八角5克 香叶5克 千里香5克 小茴香8克 香草5克

(3) .制作方法

炒制前先把香料剪成2寸长得节,用温水泡大约20分钟,花椒泡涨.准备2口炒锅,一个里面放(豆瓣,大葱 生姜 醪糟 白酒25克 大蒜 碎米芽菜 豆豉冰糖)共9样拌匀.另一口锅内加入3斤牛油熬化,然后加入色拉油烧到7-8成热,用勺子把油舀到和匀的豆瓣上面,边淋油边搅拌,以免豆瓣焦化.至到油淋完为止.然后将豆瓣置火上用中火熬制10分钟左右,豆瓣快干水气时下滋粬辣椒,改用大火炒制当油沸腾时,改用小火熬制,15分钟后加入白酒25克左右,继续炒制,直到各

原料水分快干时加泡涨得香料继续炒制,直到各原料9分干时下泡涨得花椒,炒制5-10分钟即可