

新化麻辣菜培训麻辣冷吃技术培训

| | |
|------|-------------------------|
| 产品名称 | 新化麻辣菜培训麻辣冷吃技术培训 |
| 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

新化麻辣菜培训麻辣冷吃技术培训

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。麻辣熟食，是经过加工或焯水处理后的质料经过配好的卤汁、红油凉拌、熏烤、油炸等制造而成的菜肴。一般可分为卤菜、凉拌菜、香辣油炸三大类。麻辣熟食是三大类中的香辣油炸类。麻辣熟食注重的是闻着香、吃着或麻或辣，香辣甘旨；

麻辣菜训练内容：麻辣香干、麻辣豆腐、麻辣魔芋豆腐、麻辣毛毛鱼、麻辣腐竹、麻辣海带、麻辣鸭脖、麻辣鸡爪、麻辣鸭架子、麻辣鹌鹑蛋、麻辣牛肉等等.....

麻辣菜培训：

- 1.各种质料的选材及进货渠道讲述/2.鱼的处理办法及前期加工
- 3.实操卤水的调制配方份额/4.操作鱼的制造办法/5.后期保存及后期技能免费辅导

麻辣菜教学流程:1、麻辣菜制品的市场选料采购技/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