

冒菜培训湖南冒菜技术培训

产品名称	冒菜培训湖南冒菜技术培训
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

冒菜源于四川，以其“麻、辣、鲜、香”，营养的特色深受大众的青睐。“冒菜”是成都的特色菜，只需要准备一锅麻辣鲜香的底料汤汁、然后把菜用一个竹勺装好，一般一勺就是一份。放入锅中煮熟，然后在放入已经配好调料的碗里，顺便再舀一勺汤汁淋在上面。冒菜的原料丰富，荤素都可以选择。在四川地区，冒菜大多是把食材放在展示柜供大众自行选择，喜欢吃什么、吃多少都由大众自己掌握。除此之外，也因为冒菜价格适中，深受大众欢迎。如果您以为这就是一个菜，那您就大错特错了，这只是一种叫法而已。用这种方法做出来的菜，就叫“冒菜”。有荤有素，底料由各种配料熬制，老少皆宜，不上火，不败胃，形成了一股新的美食风潮。

冒菜培训内容；

- 1、红油辣椒的调配与制作。
- 2、原材料、香料、油料的识别与选购
- 3、底料的配方与炒制方法
- 4、高汤原材料的熬制方法
- 5、汤料熬制及保存方法
- 6、各种菜品原料（各种素菜荤菜）的加工以及底料的调制