

麻辣烫培训长沙麻辣烫做法

产品名称	麻辣烫培训长沙麻辣烫做法
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

麻辣烫的培训课程：

1：汤底

步，主要系统学习如何使用猪骨、清水、鸡架、天然香料、火锅油、干辣椒、豆瓣酱等食材熬制麻辣烫汤底料。这里重点学习掌握熬制手法、技巧、时间、火候、调味等知识。

2：原料处理

第二步，主要系统学习各类菜品的处理。这里重点学习掌握各类菜品的清洗、切制等知识。

3：菜品穿串

第三步，主要系统学习各类菜品的穿串。这里重点学习掌握穿串手法、技巧等知识。

4：辣椒酱

第四步，主要系统学习如何使用调和油、泡椒、鸡精、耗油、生姜、大蒜等食材制作辣椒酱。

5：烫菜

第五步，主要系统学习各类菜品的烫制。这里重点学习掌握汤底的调味、各类菜品的烫制时间、火候控制等知识。

在街头巷尾的这些小小的麻辣烫，没有豪华的装修、没有名贵的菜品、没有笑得跟花一样的餐厅领班、甚至连一块像样的招牌都没有，几张桌子，两个灶台，满地的竹签，就这样天天围着一圈子人，吃得有滋有味，忘乎所以。麻辣烫短几秒至几分钟后就能食用，既能像烧烤那样穿成串烫熟，让人一把把地拿着吃，又能装成碗。麻辣烫味道别具一个，奇香四溢，让人越吃越想吃，久吃不厌。去掉了火锅、涮羊

肉等食品中的口味单一、燥辣、油腻、上火等缺点，又体展现在川味麻辣爽口、回味悠长的风采;麻辣烫经营灵活，味道又优势明显，价格优势明显，比火锅便宜，比吃火锅更简便，更平易近人。