

麻辣香锅培训湖南麻辣香锅做法

| | |
|------|-------------------------|
| 产品名称 | 麻辣香锅培训湖南麻辣香锅做法 |
| 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

麻辣香锅源于土家风味，是当地老百姓的家常做法，以麻、辣、鲜、香、油、混混搭为特点。虽然麻辣香锅属于麻辣口味，但颇受全国食客喜爱。在平常吃的大锅炒菜中加入肉、海鲜、家禽、甚至野味，所搭配的菜品事先炸过或者过水煮过，可以吸收各种肉类和配菜的鲜味，加入本身的调料味，混合起来以后，成就了“一锅香”

学习内容

- 1、麻辣香锅经营器具、设备的进货渠道
- 2、讲解香辛料的作用分类、选料加工
- 3、各种调味酱与老油提炼制作
- 4、素菜和主料的选择，处理方法
- 5、培训红油、卤水的制作及保养
- 6、培训麻辣香锅制作方法及火候掌握
- 7、卤汤、鲜汤、酱料等材料的制作，保管及存放。

学习过程来电咨询--学校实地考察--项目咨询—签订合同—开始学习—学习选材—老师指导实践学习（包含：切工、腌制、冷饮调配、面粉发酵、酱料调制、高汤制作、秘方配置等，依据项目不同，教受内容不同）--结业考核

学习时间不限制学习时间。包教包会，学会为止。一般一周左右，视个人情况而定。公司承诺：传授zhengzong配方；现场实践学习；三年以内免费技术更新升级（具体以实际情况而定）；包教包会！

