

# 小吃培训 郑州砂锅技术培训

产品名称	小吃培训 郑州砂锅技术培训
公司名称	郑州陆香园餐饮企业管理咨询有限公司
价格	1380.00/个
规格参数	
公司地址	郑州中原区陇海路伏牛路大岗刘王府一号七号楼 一单元13楼1301
联系电话	0371-86586982 15838096360

## 产品详情

小吃培训 郑州砂锅技术培训，郑州哪里有砂锅技术培训，哪里有砂锅菜的做法培训？

砂锅烫菜,其实和麻辣烫不相上下,当客人点完食物后,取一个砂锅加入先前做好的汤底,放入烫菜,烧开,端到顾客面前,让其享用。因为砂锅的保温效果很好,所以烫菜很久都是热乎乎的。辣椒、花椒油顾客可凭自己的口味随意添加。可拿来做砂锅汤菜的东西数不胜数,如:海带、金针菇、豆腐皮、豆腐串、菠菜、豆芽、猪肺、牛百叶、鱼丸等等。

砂锅菜的烹制过程非常灵活——可以直接用砂锅烹制，一锅成菜；可以先用其他炊具把原料制成半成品，然后再把这些半成品转入砂锅“煨”制；也可以先把菜肴烹制成熟，转入烧热的砂锅上桌。根据成菜特色需要，砂锅菜有的要用炖法成菜——汤汁较多，而有的需用烧法成菜——汤汁较少（比如广东的煲仔菜）。烹制时可以加盖，也可以不加盖，有时砂锅口还要蒙上荷叶或牛皮纸，以防原味外逸。砂锅菜肴一经上桌，香味扑鼻，诱人食欲。

陆香园特色砂锅充分体现了中国菜肴内涵，陆香园特色砂锅讲究色、香、味、形、器的文化内涵；砂锅菜集炊具与餐具为一体，菜肉相杂，以炖、煮为主，热烫、鲜嫩、味美，集多种营养于一锅，是一种不可多得的烹调方式。用陆香园特色砂锅配方烹制出的“砂锅”特色菜，特色面，成品菜软烂不腻，原汁原味，风味独特，醇香鲜美，滋补养生，老少皆宜，深得食客的青睐，同时得到了社会投资者的广泛认可。陆香园砂锅学习的时候在最开始烩面片的制作、砂锅卤子的调制到最后出成品，全套制作流程全部传授。

郑州陆香园小吃培训中心培训的砂锅特点：肉质鲜嫩，汁浓味鲜，红汤白底，香味十足，骨汤浓稠，麻味，辣味香味，鲜味四味一体的结合，给人回味无穷，口感十足的，香味迂回的感觉，陆香园小吃培训中心培训相关学习项目：1.砂锅鸡块 2.砂锅鱼块 3.砂锅土豆粉 4.砂锅米线 5.砂锅烩面 6.砂锅酥肉 7.砂锅面筋泡 8.砂锅手擀面 9.砂锅鱼 10.砂锅豆腐 11.连夹砂锅 12.三鲜砂锅 13.砂锅麻辣烫 14.砂锅酸辣粉 15.砂锅菜做人们每天都消费的项目，才是稳妥又赚钱的项目。我们所培训的项目：投资更少，技术更好，风险更低，利润更高，收益更稳。

相关学习项目：川府串串香麻辣烫系列，骨里香卤肉系列，重庆酸辣粉系列，武汉热干面凉皮系列，

凉菜凉拌系列，风味早点系列，特色街边烧烤，烤羊肉串系类，单县羊肉汤羊杂汤系列，羊肉汤羊肉烩面羊肉泡馍系列，保健营养粥系列，肯德基炸鸡汉堡系列，台湾大脸鸡排系列，许昌野菜面条粉浆面条系列，快餐开店盖浇饭炒菜系列，特色大盘鸡系列，风味铁板系列，绝味鸭脖久久鸭脖系列，特色蜀道家常系列，美味炸串饼夹菜系列，风味鸡血汤鸡杂汤系列，特色面食系列，风味饼类系列，特色烤面筋系列，单项系列包括，肉夹馍，饼夹菜，白吉馍，鸡蛋灌饼，牛肉汤牛肉丸子汤，铁板豆腐，手抓饼，土家酱香饼，粉浆面条系列。

联系方式:0371-55678563 18037816995 15838096360

陆香园小吃培训学校：qq542441380

陆香园小吃培训学校地址：郑州中原区陇海路伏牛路交叉口大岗刘王府一号五号楼一单元29楼2914