

学做火锅技术，教火锅的

产品名称	学做火锅技术，教火锅的
公司名称	武汉市文昌高级职业学校
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	武汉市武昌司门口民主路23号(民主路户部巷步行街瑞苗城内)
联系电话	027-88081998 18971327977

产品详情

【学做火锅技术哪里有，哪里有教火锅的】

想学北京火锅，四川麻辣火锅，重庆风味火锅，湖北特色火锅，请到武汉文昌厨师学校，学习周期短，见效快，学完后立马开店不限时间，包教包会，学会为止。一般三到五天，依个人情况而定，学费1880元北京涮羊肉的简介及特色

肉质鲜嫩，不膻不腻系京菜传统风味。

菜系及功效：火锅食谱

北京涮羊肉的制作食材：

羊肉1500克，白菜头，粉丝各300克，海米50克。

韭菜花，香菜，腐乳。

卤虾油，醋，糖蒜，精盐，味精，酱油各适量，鲜汤2500克。

教您北京涮羊肉怎么做，如何做北京涮羊肉才好吃

1、将细嫩羊肉切成大薄片；粉丝水法好，剪段；白菜择洗干净，切成大条块。以上各料分别装入盘，上桌待用。香菜择好，切成段。

2、把芝麻酱、腐乳、酱油、卤虾油、韭菜花、醋、糖蒜、香菜段分别装入盘内，供蘸食选用。

3、火锅添上鲜汤，放入海米，点火上桌，待锅内汤烧沸后，用筷子夹着羊肉片在锅内涮一下，将涮熟的羊肉片蘸着调味汁吃。最后，在把白菜、粉丝放入锅内，等白菜、粉丝熟时，放入精盐、味精、酱油，捞出即可食用。

武汉文昌火锅培训学校地址：

武昌司门口民主路23号户部巷步行街瑞苗城内

- 1、地铁2号线积玉桥站下D出口,马路斜对面转514、539、542路公交在临江大道汉阳门站下车，过马路进入民主路户部巷步行街，前行3分钟即到武汉市文昌高级职业学校
- 2、地铁4号线复兴路站下D出口出，省人民医院门前乘573、717、539路公交车在解放路后长街站下，前行上司门口天桥下去，进入民主路户部巷步行街，向江边方向步行3分钟即到
- 3、573、717、539、607路公交车在解放路后长街站下，前行上司门口天桥下去，进入民主路户部巷步行街，向江边方向步行3分钟即到武汉文昌高级职业学校。