

湖南麻辣烫培训

产品名称	湖南麻辣烫培训
公司名称	长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校
价格	.00/个
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

麻辣烫可谓是麻辣火锅的前身，也可说是火锅的简化版。不同的是，把肉和菜都穿在竹签上，吃的时候，将一大把竹签穿起的肉和菜放进翻滚的红汤中，正宗的吃法可不是一串一串的吃，而是一抓一大把，用筷子一捋，菜就纷纷掉落香油碟中，然后大快朵颐！除此之外，麻辣烫与火锅所使用的食材在一般无二，麻辣烫与火锅的不同就是简便快捷。

【课程内容】

骨汤原味、红油味

【课程安排】

- 1.讲解原材料的识别及选用
- 2.加工糍粑海椒，火锅豆瓣及香料
- 3.底料的炒制
- 4.炼油
- 5.菜品加工及保存，荤菜菜品制作麻味以及部分素菜的退盐、泡水处理
- 6.菜品的装盘
- 7.高汤的制作
- 8.锅底的调制和蘸碟的调制
- 9.兑锅的方法及技巧

10.专业人士提供开店技术指导

【学习时间及费用】

学习时间不限，根据每个人的基础和接受能力而定。

随到随学、不限学时，学会为止！

想创业，找红星鹏飞

教学理念：诚信教学，保证品质，共创社会价值；全天候接受小班报名，滚动式开班，专业技师手把手教学。教学优势：1、专业技师手把手教学，2、免费提供开店指导3、终生免费技术升级

长沙红星鹏飞小吃培训技术学校，提前联系即可随到随学，常年招生！