

# 辽宁厨师培训 沈阳特色干锅的培训内容

产品名称	辽宁厨师培训 沈阳特色干锅的培训内容
公司名称	南京百勺味餐饮管理有限公司
价格	888.00/个
规格参数	小吃培训:小吃培训
公司地址	全国
联系电话	18374888225 15895908183

## 产品详情

### 沈阳特色干锅的培训内容

学习资料

干锅菜类

详细说明：

主料选用虾、蟹、排骨、肥肠等，配上野山菌、青笋、腐竹、土豆等素菜，炒出麻、辣、鲜、香的超级干锅。

#### 一、【小吃培训】正宗特色干锅的简介

特色干锅缘自于重庆缙云山土家风味，是当地老百姓的家常做法采用优质原料，精心配制，其原料上乘，配方独特，继承了传统火锅、川式火锅、香辣菜的基础上，把麻、辣、鲜、香混一锅融为一体，而且具有辣而不燥，鲜而不腻，麻味绵长，香气扑鼻的特点！据说，当地人平时喜欢把一大锅菜一起用各种调味料炒来吃，而每当有重要的客人时，便会在平常吃的大锅炒菜中加入肉、海鲜等贵重的食物，用此来招待客人。

特色干锅，主材料选用虾、蟹、田鸡、肥肠等，配上野山菌、青笋、腐竹、土豆等素菜，炒出麻辣鲜香味道，虾鲜、肠脆、肉嫩，笋片清香，腐竹可以吸收各种肉类和海鲜的鲜味，加上本身的香味，混合起来，成就了“一锅香”。内容混搭有荤、有素、有淡、有辣、有自然形成、也有人加工，看上去已觉天南地北的食材，融入一锅，就如时尚界将五颜六色混搭在一起一样，享受的是丰富与多样。

#### 二、【小吃培训】特色干锅的培训内容

干锅香辣虾、干锅脆骨、干锅牛蛙、干锅豇豆、干锅羊排、干锅猪排、干锅大肉、干锅泥鳅、干锅山

培训内容 培训课程	鸡、千叶干锅、干锅土豆、干锅包菜等 1.特色干锅经营器具、设备的配制及使用 2.讲解香辛料的作用及分类、选料及加工。 3.培训干锅调味酱、麻辣酱制作。 4.培训香辣风味酱、豆豉香酱制作。 5.培训咖喱酱、香锅料油等的制作。 6.培训素菜的处理方法与技巧。 7.培训肉料的腌制及处理方法。 8.培训虾的处理方法。 9.培训红油、卤水的的制作及保养。 10.培训麻辣香锅的制作方法与管理模式。 11.肉质、卤汤、鲜汤、酱料等材料的保管及存放。
安排	12. 投资预算分析及风险回避，店面经营方法与管理。
培训时间	不限制学习时间,包教包会,学会为止。一般6-7天左右，视个人情况而定。
最新优惠	学二送一，学三送二，学多优惠多，当天报名可报销车旅费，公司承诺一次性收费，学费全部按照官网标价，入学即签订费用和项目合同！
优惠政策 培训保障	1、免费提供公司商标； 2、提供免费技术升级； 1、签订培训合同，包教包会 3、保证核心技术配方无保留传授技术； 5、保证学员能够完全掌握核心技术； 7、我们承诺，学不会，绝不收取任何费用；

餐饮培训小吃技术中心

联系人：陈杰老师

小吃创业热线：183 7488 8225

小吃创业微信：183.7488.8225

打工不如自己创业，俗话说，学会一个技术，

致富整个家庭

加入餐饮培训轻松致富创业

学两个技术送两个技术

餐饮培训地址：全国各地 分校

您好！我们教技术免加盟费、学完就可以独立开店!有早餐饼、早餐汤粉、早餐包点、正餐、炒菜、快

餐类、奶茶、冷饮、油炸技术、甜品、夜宵烧烤、酱板、霸王、卤菜、特色小吃等技术看到本信息请与

陈杰老师联系有优惠！