

贵州水城烙锅技术在贵阳培训的好不好

产品名称	贵州水城烙锅技术在贵阳培训的好不好
公司名称	贵州飘味香餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	贵州省贵阳市经济技术开发区黄河南路84号1层3号（注册地址）
联系电话	18785103813

产品详情

贵阳飘味香餐饮培训水城烙锅介绍

水城烙锅始于清代,至今有300多年历史。传说,平西王吴三桂调兵镇压水西彝族土司,到达水西后粮草不足,官兵们只好取来屋顶瓦片和腌窖食物的瓷器土坛片架在火上,把猎获的野味和采摘的野菜放到上面烙熟后充饥。正是当年的这一无奈之举,创出了今天这道美味。

大概到了清末,起初使用的不带边的凹状瓦片或瓷器土坛片,逐渐改制成了中间凸状的黑砂烙锅,这种带沿的中间高边沿低的烙锅,可以让多余的油脂自动流向锅边,且随时都可以将它往原料上面浇。这时期,烙食的原料在野味野菜的基础上,增加了当地特产的豆腐和臭豆腐,并且在吃的时候要蘸五香辣椒面味碟。

改革开放后,烙锅以地摊的形式出现在了水城街头。后来,人们又将凸状黑砂锅改成了平底的带边生铁锅,并且是放到煤气炉上面加热。1992年后,水城烙锅破天荒地搬进了店堂,并很快形成了烙锅食街。这时已经是无所不烙了——海鲜禽畜、鸡鸭牛羊、家野蔬菜等各种荤素原料,均被放到了锅中,蘸碟也比原来单一的五香辣椒面蘸碟增加了许多,像麻辣侧耳根蘸水、烧青椒蘸水等。

贵阳飘味香水城烙锅的制作方法

1、辣椒面做法。将花生、芝麻炒熟后,与辣椒面、花椒一齐捣成粉末状,加入适量盐和味精。其中,花生等佐料与辣椒的比例为2比3。配好后,将辣椒面放入小碟中。

2、将菜油倒适量入准备好的浅口平底锅中或者特制的土制沙锅中，等油加热到五分热时，将蔬菜倒入锅中反复烙至熟透；在加入肉类时，要先将肉类用酱油、少量芡粉拌好，等油加热到八分热时，放入锅中，反复烙至熟。食用时用烙好的食品蘸取适量的配制好的辣椒面即可食用。

烙烤的学习内容：

全套技术 零基础教学 手把手教学

- 1、烙烤原料及香料的特点及作用，达到学会原材料的认识及选用;
- 2、烙烤原材料的识别、鉴定、加工及运用;
- 3、烙烤各类肉类的腌制，达到学会各种肉质品的加工处理;
- 4、核心调味料配方制作、核心调味酱的配方制作方法,达到学会各种酱料的配制;
- 5、蔬菜类烙烤原料的制作，达到学会各种蔬菜的加工处理;
- 6、肉类烙烤原料的制作、鱼类烙烤原料的制作，达到学会各种肉鱼的加工处理;
- 7、海鲜类烙烤原料的制作、其他类烙烤原料的制作，达到学会海鲜肉类的加工处理
- 8、烙烤原材料的保管、保鲜技术、烙烤原材料的采购，达到学会材料的保管整套
- 9、刀工的练习、装盘上桌

学习期间提供免费吃住，还有用的所有原材料，各种香料，调料等都是我们提供，不限制学习时间，不限制食材，学会为止的！

必须确保每一个学员学到真的技术，回去都能独立开店

有什么不清楚的随时问李老师哦

或者想搭配其他小吃都可以问我的哦