

# 辽宁冒菜培训 学习冒菜底油的熬制技术

产品名称	辽宁冒菜培训 学习冒菜底油的熬制技术
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

### 学习冒菜底油的熬制技术

冒菜起源于成都，具有川渝特色的汉族小吃。以其独特的口味和实惠的价格，赢得了群众的喜爱。冒菜价格低廉，麻辣鲜香，既解馋又下饭，客人不仅可以根据自己的喜好随意点取，而且等菜冒好以后，还可以根据自己的口味轻重随意添加佐料。冒菜的价格都不高，人均消费大概也就6-12元左右，这和冒菜与身俱来的平民性也算是相符的，所以眼下这样的冒菜馆生意家家都不错。本套冒菜课程您学会之后，可以去美食小吃街，学校门口，商业步行街，夜市，工业区周边等地开个冒菜店，当然您也可以购买一台小吃车做流动经营。

了解更多小吃学习：

加微信：电话18374888225 观看现场教学视频及教学照片

联系人：陈杰老师 味道\口味正宗

报销来回车费 包吃包住

打工不如自己创业，俗话说，学会一个技术，

欢迎你的来电来函咨询！的技术的服务 坚持 坚定 坚信保证你成功

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、酱板鸭、鸭霸王、卤菜、特色小吃等技术

培训时间：一般根据学员所学项目以及学员自身的学习能力和接受能力而定。一般来说，培训项目分为1-3天短期培训，3-5天中期培训，5-10天中长期培训以及10-15天的长期培训。同时学习能力和接受能力强的自然学起来更快，那么培训的时间也就更短。

资兴学习冒菜底油的熬制技术：

#### 1：红油制作

第一步，主要系统学习如何使用调和油、菜籽油、牛油、干辣椒、天然香料等食材熬制红油。这里重点学习掌握红油的熬制手法、技巧、时间、火候等知识。

#### 2：高汤制作

第二步，主要系统学习如何使用猪大骨、鸡架、清水、生姜等食材熬制鲜汤。这里重点学习掌握熬制时间、火候等知识。

#### 3：底料制作

第三步，主要系统学习如何使用豆瓣酱、豆豉、泡椒、蒜子、洋葱、调和油、鲜汤、甜面酱、蚝油、芝麻酱、花生酱、花椒油、胡椒粉等食材熬制底料。这里重点学习掌握熬制手法、时间、火候等知识。

#### 4：食材处理

第四步，主要系统学习各类荤菜、素菜的加工处理。这里重点学习掌握各类菜品的清洗、加工、切制等知识。

#### 5：酱料制作

第五步，主要系统学习麻辣酱、蒜蓉酸辣酱、酸鲜酱等蘸酱制作方法。

#### 6：冒制菜品

第六步，主要系统学习如何烫煮各类荤菜、素菜食材。这里重点学习掌握汤底料配制、菜品冒制时间、火候等知识。