

## 冒菜培训，正宗冒菜技术培训

产品名称	冒菜培训，正宗冒菜技术培训
公司名称	城阳区薛书桥快餐店
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	阳区重庆北路93号（汽车北站往北200米）
联系电话	15863078762

## 产品详情

冒菜技术培训，学冒菜去哪里学

很感谢您能点进来看到我的信息，请您给我同时也给自己一次机会花十秒钟时间联系我，保证不会让您失望的！

产品详情在线留言

冒菜起源于成都，具有川渝特征的传统小吃。准备一锅麻辣鲜香的汤汁，把菜用一个竹勺装好，通常一勺便是一份。在锅里煮熟，然后盛到碗里，趁便再舀一勺汤汁，参加老板调制的各种调料。冒菜资料不限，和串串香、火锅相似，啥都可以冒，啥都可上桌。冒菜的“冒”字在这里是动词，与麻辣烫略微不一样。

膳学派餐饮培训基地开设了专门的成都冒菜技能培训班，我们让学生一部一个脚印扎扎实实地学习冒菜技能。冒菜技能培训班现已培养了不可胜数的优秀学员在各地的每个旮旯生根发芽，发扬光大，因为膳学派培训基地具有专业的培训技能团队和丰富的实战履历，给学员供给优胜的培训条件和学习条件，教师手把手一对一培训，使得每个学员都能在冒菜这个商品上变成行家，也对将要在食物作业创业的学员供给创业履历，教授更多川菜的知识，了解川菜，把握川菜，懂得川菜。在川菜作业建立自个的冒菜牌子，使自个的人生更加的完美与顺畅，具有冒菜技能走遍各地都不怕。

青岛膳食派美食培训机构

联系人：谢智经理 电话+微信：158.6307.8762加此微信可以了解更多培训动态

咨询QQ：260.9025.898

青岛膳学派餐饮培训地址： 青岛市城阳区重庆北路93号（汽车北站往北200米）

清汤冒菜

清汤冒菜做法

工艺：煮口味：香辣味步骤：6步时间：<30分钟

用料

牛肚200克 蘑菇50克 豆腐皮100克 油豆腐100克  
辅料藕：1节土豆：1个白菜：150克黑木耳：30克凉粉：50克

调料火锅底料：半包

1所有食材洗净，该切片的切片，切块的切块

2冷藏的火锅底料锅端出，想要热量更低，可以揭去表面红油，火锅底料加水可制成这样的锅底

3大火煮沸后开始添加食材，从最耐煮的开始：依次加入千张(豆腐皮)、木耳、莲藕、油豆腐、土豆、蘑菇

4煮到土豆熟透加入牛肚、白菜、藕和米凉粉，再次煮滚一下下就可以关火了

5煮好的菜盛到碗中，我这个锅底滋味已经相当浓郁，省略碗底的炒料，仅保留一些大蒜、葱花洒在表面

6最后几勺麻辣汤汁浇在葱蒜表面即可开动

冒菜的汤汁最好用卤鸡、肥肠、猪头肉等这些含凝胶蛋白高，油水多的老卤水勾兑（骨汤等）而来，再用油将辣椒、花椒、豆瓣炒香后倒入汤汁中，你买卤菜时可向店家要一些，一般他都会给的，因为胶质太浓的卤水会煮糊，他们要经常稀释。

膳学派餐饮小吃培训学校培训内容：

- 1、冒菜运用的各种花椒，辣椒香料的辨认和选用以及前期加工（对后期开店是很首要的基本功）。
- 2、冒菜油的制造技能培训，炼油的进程。
- 3、冒菜底料的配方制造以及保管。
- 4、冒菜底汤的制造以及保管（冒菜煮菜汤以及冒菜底碗汤）。
- 5、冒菜各种菜品腌粉的配方培训（各种肉制品以及各种内脏的腌制，口感更佳）。

6、冒菜各种菜品的培训，包括冒毛肚，冒鸭肠，冒鸡肠，冒鳝鱼，冒肉片，冒五花肉，冒排骨，冒肥肠，冒鱿鱼，冒牛肉，冒鹌鹑蛋，冒午餐肉，冒脆皮肠，冒鱼丸，冒撒尿牛丸，冒虾饺，冒饺子，冒拉面，冒鸭胗，冒鸡胗，冒鸡肾，冒黄喉，冒腰片，冒脑花，冒豆皮，冒莲藕，冒马铃薯，冒海带，冒豆芽，冒南瓜，冒冬瓜，冒萝卜，冒木耳，冒粉条，冒青笋，冒金针菇，冒香菇，冒海白菜，冒鸭血，冒莲白，冒凉粉，冒花菜，冒魔芋，冒豆腐，冒油炸豆腐等市道干流冒菜菜品的培训技能。

7、冒菜味型培训，包括火锅味型，清油味型，酸辣味型培训。

8、冒菜底碗碗碟调味技能培训。

9、免费进行学员开店答疑，经历店面装修，方案，前期出资回报率剖析，保本运营窍门。

10、学员学成后免费享用商品技能晋级，享用川人跟踪效能。

程序化的操作，抵达熟能生巧。依据开店区域对味型进行优化，保存四川特征的一同习气本地的需求。

### 清汤冒菜培训

膳学派冒菜翻开至今一贯坚持着以质量为商品的根底，抓住花费者的心思，制造出集养分、口味、食疗于一体的健康生态冒菜，要知道便当、洁净、养分、健康是冒菜品牌特征店的基本要求，也是走进宽广花费团体中直观的要害。特征冒菜技能培训在哪学?当然是膳学派冒菜啦。此外膳学派冒菜加盟品牌具有作业界较为全面的资料生产商，完善、无缺的基地技能，能为花费者出现完美的口感，为创业者们带来诱人的出资机遇。