

贵阳干锅火锅培训

产品名称	贵阳干锅火锅培训
公司名称	贵州万家鑫餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	贵州省贵阳市观山湖区中央商务区9号地块群升世纪广场A1幢2单元7层3号
联系电话	18285126784

产品详情

干锅其实是火锅的另一种类型，干锅相对于传统的味道更加巴适，口感更加独特，分量更加足。干锅火锅是西南地区火锅中比较畅销的产品，消费者也比较喜爱，常见的干锅火锅有，啤酒鸭，干锅鸡，干锅牛肉，干锅肥肠，干锅羊肉，干锅虾等。几乎每一种食材都可以制作成干锅。

干锅牛肉制作步骤

原料：牛肉一斤，香菜半斤，鱼香菜50克，芹菜半斤，洋葱1个，白萝卜两个，葱适量，混合大料100克，耗油30克，盐500粒，老抽，酱油适量，鸡精10克，辣椒花椒适量，醋10克，黄酒100克。腌肉粉100克。姜蒜适量。

- 1、选用新鲜牛肉切片，加入姜，盐，黄酒，腌肉粉葱腌制一小时
- 2、将萝卜，芹菜等蔬菜洗净切段备用
- 3、起锅烧油，菜籽油2斤。
- 4、将大料，洋葱，香菜，葱下入炸制金黄捞出
- 5、下入腌制好的牛肉爆熟，盛出备用
- 6、锅中留下少许油，下入干辣椒，花椒，姜蒜粒，煸香，下入芹菜，洋葱炒熟。下入牛肉，将调味料依次放入，均匀混合。使用一口新鲜的锅烧热，下入萝卜段，最后倒上牛肉，点缀鱼香菜即可。

贵阳干锅培训去哪里

在贵阳干锅火锅培训就到贵州万家鑫厨艺，师傅手把手教学，一对一指导，贵州万家鑫厨艺专业从事餐饮技术教学20来年，有着丰富的教学经验，包教包会。在万家鑫厨艺教学过程中，学院亲自上手，亲自实操，真正学到真功夫。

