

潍坊麻辣香锅培训，正宗麻辣香菇培训

产品名称	潍坊麻辣香锅培训，正宗麻辣香菇培训
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

德州哪里有学习麻辣香锅技术

请您花十秒钟时间联系我，保证不会让您失望的！同时本校包吃包住，师傅一对一指导，学会为止！

麻辣香锅起源于重庆缙云山，结合了川渝两地的菜系特色，根据自身菜品特点加以改进，构成的一种集麻、辣、鲜、香、油、混搭为一体的特色菜品，其味道上具有辣而不燥、鲜而不腥、进口窜香、回味悠长等特点，是现在非常受顾客喜欢的特色菜品之一。

麻辣香锅培训内容：

- 1、麻辣香锅系列菜品中主料和辅料选择搭配。
- 2、麻辣香锅底料的辨认和配方。
- 3、香料的辨认和配方。
- 4、秘制麻辣香锅酱的制作和处理。
- 5、糍粑辣椒的制作办法。
- 6、麻辣香锅底料的炒制办法。
- 7、麻辣香锅原料的加工办法和炒制办法。
- 8、麻辣香锅味型的调配办法。

- 9、炒制过程中的常见问题和处理技巧。
- 10、红油和老油的处理办法。
- 11、麻辣香锅主要原材料的好坏辨认等。

我们的特色服务是：小吃技术培训,青岛小吃培训等，“诚信”是我们立足之本，“创新”是我们生存之源，“便捷”是我们努力的方向，用你有什么需要？我们都可以帮你一一解决！我们公司主要户的满意是我们大的收益、用户的信赖是我们大的成果。

麻辣香锅培训培训内容

- 1、麻辣香锅以麻辣为主，其特征显着，口味一起，其他大众餐厅无法比拟；
- 2、麻辣香锅消费团体一起，消费知道显着，不用和其他餐厅同享客源；
- 3、麻辣香锅不用找大厨，不用建凌乱的厨房，操作简略，出资小、收益快；

- 1.糍粑辣椒的制作方法。
- 2、麻辣香锅底料的炒制方法。
- 3、麻辣香锅原料的加工方法和炒制方法。
- 4、麻辣香锅味型的调配方法。
- 5、炒制过程中的常见问题和处理技巧。
- 6、红油和老油的处理方法。
- 7、麻辣香锅主要原材料的好坏识别等。
- 8、麻辣香锅系列菜品中主料和辅料选择搭配。
- 9、麻辣香锅底料的识别和配方。
- 10、香料的识别和配方。
- 11、秘制麻辣香锅酱的制作和处理。

麻辣香锅发源于巴蜀区域，以四川、重庆等当地麻辣风味交融而来，麻辣香锅源于土家风味，是当地老百姓的家常做法，以麻、辣、鲜、香、油、混搭为特点。尽管麻辣香锅归于麻辣口味，但颇受全国门客喜欢。据说，四川归于盆地，也归于平原区域，湿气较重平时喜欢把一大锅菜一重用各种调料味料炒起来吃，而每逢有重要的客人时，便会在平常吃的大锅炒菜中参加肉、海鲜、家禽、乃至野味，所分配的菜品事前炸过或许过水煮过，能够吸收各种肉类和配菜的甘旨，参加本身的调料香味，混合起来以后，效果了“一锅香”。特色麻辣香锅技术培训学校