

## 东营学习干锅技术的地方

产品名称	东营学习干锅技术的地方
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

在山东哪里可以学做干锅的技术

干锅是川菜的一种，干锅是相对于火锅而得名。火锅汤汁很多，以适应涮烫各种原料；而干锅汤汁相对较少，一般作为菜品直接上桌食用。干锅与火锅和汤锅相比，汤少，味更足；不需要自行点菜，菜品搭配相对固定，可直接食用。

膳学派学院专业的干锅培训，专业大厨的团队，拥有的是实打实的真技术，精益求精的态度来培训学员。来膳学派学院学干锅技术，全程采用一人一灶实战教学，无论有无基础，短期内都可以学干锅技术!每

日选购新鲜食材，提供给学员反复练习机会，学习时间根据个人情况而定，不限时间，学会为止！一次学习，终身免费技术升级的特色服务!

干锅是相对于火锅而得名。火锅汤汁很多，以适应涮烫各种原料;而干锅汤汁相对较少，一般作为菜品直接上桌食用。较先干锅菜的形式是在厨房里将菜炒好，装入生铁锅中再上桌食用。为了避免菜肴冷却后影响口感，就用小火加热保温，并用木铲铲动，防止粘锅。后来，干锅逐渐演变成将主料食完后，再利用剩余的汤汁(或加汤)烫食其它原料或由厨师加入其它原料加工好后食用。这就有些类似火锅的就餐形式。

另一个就是干锅鸭头，干锅鸭头是采用先卤后制的方式烹饪，同样要用到秘制干锅底料和干锅老油，一菜一格，看似不同其实同出一则，代表有，干锅排骨、干锅兔、干锅香辣牛蛙、干锅鸡、干锅带鱼。干锅的前身是在经典川菜中结合了烧鸡公、毛血旺、火锅的特色与特点，再以川北帮的独特烹饪技法加以改良而出的特色经典项目，吃干锅既迎合了舌根与舌尖对麻辣并重的依赖，又能在品尝完干锅以后享受火锅的乐趣，两者合一，经济实惠，使火锅更加具有主题性。