

湖南麻辣烫小吃培训 益阳麻辣烫培训

产品名称	湖南麻辣烫小吃培训 益阳麻辣烫培训
公司名称	长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	长沙市雨花区时代阳光大道西600号红星厨师学校
联系电话	13135218825 13135218825

产品详情

湖南麻辣烫小吃培训 益阳麻辣烫培训

麻辣烫可谓是麻辣火锅的前身，也可说是火锅的简化版。不同的是，把肉和菜都穿在竹签上，吃的时候，将一大把竹签穿起的肉和菜放进翻滚的红汤中，正宗的吃法是一串一串的吃。麻辣烫与火锅所使用的食材在一般无二，麻辣烫与火锅最大的不同就是简便快捷。

麻辣烫培训内容：

- 1.麻辣烫原料及香辛料的特点及运用；
- 2.麻辣烫原材料的识别、鉴定、加工及运用；
- 3.清油麻辣烫底料的炒制方法；
- 4.牛油麻辣烫底料的炒制方法；
- 5.清香型麻辣烫底料的炒制方法；
- 6.浓香型麻辣烫底料的炒制方法；
- 7.不同麻辣烫味型的调制技术；
- 8.老油的清洗、提炼技术；
- 9.常见菜品的制作、保管、保鲜技术；
- 10.常见味碟制作技术；

11.高汤的制作技术；

项目种类：羊肉、鸡脯、火腿肠、肥肠、肚片、猪血、鸡血、鸡心、肉丸、香肠、鸭胗、鱼片、鱼肠、鱼泡、蟹棒、鱼丸、海带、

鹌鹑蛋、豆腐、蘑菇、菠菜、千张、白菜、生菜、金针菇、干子、藕片、玉米棒等。

现在时代在改变，人们的需求也跟着改变，然而一直不变的是大家对美食的追捧和喜爱。做餐饮小吃生意投资比较小赚钱快，只要一个摊位，一到两个人就能轻松开启致富成功路。小吃行业可谓是经久不衰的一个行业，尤其是在以美食著称的中国，不论是走到哪一个城市，不论经济发展水平如何，都会有一道或者多道独具特色的小吃。只有不断的更新自己的口味才会抓住顾客不断的赚钱。