

日照可以教学麻辣香锅技术，麻辣香锅短期培训班

产品名称	日照可以教学麻辣香锅技术，麻辣香锅短期培训班
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东省青岛市城阳区重庆北路93号（注册地址）
联系电话	13687676162

产品详情

麻辣香锅随处可见，爱吃这一口的人也不在少数，我就是其中一个。配上米饭，再来杯饮料，一个人可以吃好多。麻辣香锅发源于巴蜀地区，以四川、重庆等地方的麻辣风味融合而来。以麻、辣、鲜、香、油、混搭为特点。是各种肉类、蔬菜、菌类等成就的“一锅香”。

麻辣香锅，荤素搭配，急火快炒，营养美味，神秘配方，让人一吃上瘾!各种颜色的荤素食材搭配在一起，看上去已经觉得天南地北的食材融为一体，就如时尚界将五彩六色混搭在一起一样，享受的是丰富与多样。

把麻、辣、鲜、香混一锅融为一体，而且具有辣而不燥，鲜，香气扑鼻的特点。近年来，一些川菜在香辣与干锅菜的基础上对这种麻辣香锅进行了整与开发，使麻辣香锅适宜餐厅经营与操作原料上，扩展到了海鲜水产、家禽家畜、时鲜蔬菜单品多达数百种之多;味型上，融合重庆火锅、川式干锅、香辣菜系特点，突出了麻、辣、干、香的特点;辣味上，进一步细化，采用-级的分级，点点辣、微辣、中辣、重辣、特辣，因人而异;上，在辛香原料的独特配伍中加进了清热等的材，具备了不伤胃、不上火、去等功能。

青岛膳学派实际操作内容

- 1、麻辣香锅、四川干锅经营器具、设备的配制及使用。
- 2、讲解香辛料的作用及分类、选料及加工。
- 3、培训干锅调味酱、麻辣酱制作。
- 4、培训香辣风味酱、豆豉香酱制作。
- 5、培训香锅料油的制作。

- 6、培训素菜的处理方法与技巧。
- 7、培训肉料的腌制及处理方法。
- 8、培训虾的处理方法。
- 9、培训红油、卤水的的制作及保养。
- 10、培训麻辣香锅的制作方法与管理模式。
- 11、肉质、卤汤、鲜汤、酱料等材料的保管及存放。
- 12、投资预算分析及风险回避，店面经营方法与管理