

长沙特色鸳鸯火锅培训 湖南专业鸳鸯火锅培训

产品名称	长沙特色鸳鸯火锅培训 湖南专业鸳鸯火锅培训
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

长沙特色鸳鸯火锅培训 湖南专业鸳鸯火锅培训

鸳鸯火锅，是一道美味可口的汉族名吃，属于渝派川菜系。成菜风味别致，麻辣鲜香，鲜醇浓厚，各有特色。鸳鸯火锅，是以传统毛肚火锅的红汤卤和宴席菊花火锅的清汤卤，两者合并改制而成的重庆创新火锅。它巧妙地将重庆传统的红汤火锅和清汤火锅汇于一锅，风味别致，颇有特色。更可取的是这个菜的容器，这种太极图锅耐人寻味。”

火锅培训教学流程：

- 1、火锅配方中的香料的识别
- 2、火锅蘸酱碟的制作方法
- 3、火锅清油的底料的炒制技术
- 4、火锅老油的底料的炒制技术
- 5、火锅高汤、清汤的熬制方法
- 6、火锅味型的对锅技术
- 7、火锅老油的焖油、回油、炼油、翻油、洗油等的处理
- 8、老师指导学员亲自动手操作并对学员作品点评、结业
- 9、后期电话辅导，开店疑难问题解决

鸳鸯火锅是用红白两种汤汁入火锅的双锅内，配以各种动物生肉片和蔬菜，涮烫而成。红汤卤的调制有三种著名的配方，基本调味品为高汤(或鸡汤、牛肉汤)、牛油、郫县豆瓣、永川豆豉、冰糖、辣椒末、姜末、花椒、盐、绍酒、醪糟汁，要求口感丰富，味浓味厚，麻辣适口，鲜香回甜。清汤卤又称白汤卤，主要调味品为清汤、白酱油和味精。其汤用老母鸡、老肥鸭、火腿蹄子、火腿棒子骨、猪排骨加水吊制，用猪肉茸和鸡脯肉茸来扫汤至汤清亮才成。