

麻辣烫学习，潍坊正宗麻辣烫培训班

| | |
|------|-----------------------|
| 产品名称 | 麻辣烫学习，潍坊正宗麻辣烫培训班 |
| 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

潍坊哪里有麻辣烫学？简单易懂

请花十秒钟时间联系我，绝不会让您失望！

麻辣烫是食物的平民化归宿。青菜和鱼肉，被细细地穿在了签子上，一股脑儿地往滚沸的汤里推，真正是赴汤蹈火。没有什么讲究的烹调过程，它们就这样被人类搅和在一起，互相沾染了彼此的味道，再也不能分开。

在小吃培训中麻辣烫分热锅麻辣烫和冷锅麻辣烫两种，冷锅麻辣烫的吃法即是：把各种蔬菜比如土豆、木耳、豆皮、海带等煮熟，肉制品比如鸡翅、鸡腿等卤熟，放进干净的玻柜里，熬上一锅麻辣鲜香皆有的汤料，根据顾客的要求，把汤料淋于顾客选好的菜品上即可食用，让食者不需要花上大量时间，在赶路的同时也能品尝到重庆火锅的独特美味。而热锅麻辣烫也有叫串串香的，热锅麻辣烫也分为两种吃法，一种是向火锅一样的客人坐下来，一个桌一锅料和火锅的吃法一样，唯一不同的是结帐时老板是根据桌上的芊芊来算钱的。而另一种就是一锅大锅，就一锅汤，所有的客人都将自己选择在菜品交给老板给你煮熟后拌料后再交给食客享用。而我们公司则是几种做法都教授给客户。报名就送，冰粉、凉虾

一、麻辣烫发展历史

麻辣烫起源于长江之滨。最初是船工和纤夫创造了麻辣烫这种简便易行而又独特的吃法。从四川宜宾到三峡巫山，由于水流湍急，纤夫成了必不可少的风景，他们在拉纤之余，在江边垒起石块，支起瓦罐，捡拾一些树枝作干柴生火，舀几瓢江水，一切都就地取材，有菜放菜，没菜就拔些野菜充数，再放入海椒、花椒等调料，涮而食之，既可果腹，又可驱寒、祛湿。这种吃法因其简便易行很快便在江边流传开来。后来，码头上的小贩看到了其中的商机，便将菜品和炉具加以改造，置于挑担两头，边走边吆喝，江边、桥头卖劳力的百姓便围着担子成了常客。时至今日，麻辣烫也渐渐从江边走到了岸上。这就是麻辣烫的起源。

麻辣烫可谓是重庆火锅的前身，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，正宗的吃法可不是一串一串的吃，而是一抓一大把，用筷子一掬，菜就纷纷掉落香油碟中，然后大快朵颐！除此之外，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。

就是这么一个我们请客吃饭可能谁都不会想到的，但却时常出现在街头巷尾的小小的麻辣烫，一如既往的、扎扎实实的火了近20年。没有豪华的装修、没有名贵的菜品、没有笑得跟花一样的餐厅领班、甚至连一块像样的招牌都没有，几张桌子，两个灶台，满地的竹签，就这样天天围着一圈人，吃得有滋有味，汗流浹背，那感觉就是一个字：爽！创业开店不用愁！整套技术+配方传授！

二、麻辣烫制作工艺

麻辣烫，是川渝地区最有特色，也最能代表“川味”的一种特色小吃。大大小小的麻辣烫店、摊，遍及大街小巷，可谓是川渝地区城市的一道亮丽风景。麻辣烫是四川的民间小吃，是众多百姓智慧的结晶。

而实际上，麻辣烫的精髓不在于煮，而在于汤料。它是用七日以上之陈汤，当日先做调料，用布囊包裹，浸入其间，致之于釜，待沸腾，依蛋、丸及各种食材下锅烫熟之快慢，依次放入，作七八成熟即捞起，再取调羹将蒜泥姜末佐之，在上面撒少许熟芝麻，一碗色香味俱佳的上等美味就做成了，令人食指大动。麻辣烫看起来娇嫩欲滴，闻起来浓香四溢，尝起来辣气却是愈演愈烈，直至意犹未尽，不得不望辣兴叹矣，不得已而弃之。

制作麻辣烫，其实也简单，青菜鱼肉，不论荤素，不论是不是相干，它都被穿在细细的签子上，一股脑儿地推进高温里，真正是赴汤蹈火。没有什么讲究的烹调过程，它们就这样粗糙地被搅和在一起，沾染了彼此的味道，再也不能分开。就如这个世界，美的、丑的、胖的、瘦的、高的、矮的、好的、坏的、红的、绿的、蓝的、紫的、黑的、白的；帝王将相、贩夫走卒、三教九流、五花八门地凑在了一块儿，慢慢融合，相互渗透，不分彼此，你中有我，我中有你，最后都变成又麻、又辣、又鲜、又爽的美味，这些不相干的食材，却构成一个和谐的整体，涌进饕客们的胃里、心里、记忆里。

在气候阴湿多雾的巴蜀地区，长年劳作的船工和纤夫，垒成灶台，支起瓦罐，就地取材，拔些野菜，放入花椒、辣椒等调料，涮烫食之。既可果腹，又可驱寒、祛湿。后来这种煮食涮烫食品的习俗得以沿袭，后来发展成了今天我们在大街小巷经常看到的麻辣烫了。现在报名学一送二，学二送三

三、麻辣烫的配方：

郫县豆瓣、豆豉、干辣椒、花椒、老姜、大蒜、醪糟、食盐、冰糖、料酒、味精、鸡粉、胡椒、甘菘、丁香、八角、小茴香、草果、砂仁、三奈、灵草、排草、白豆蔻、桂皮、孜然、香叶、千里香等配料。

四、麻辣烫制作方法：

制卤水

炒锅置旺火上，下菜油烧到6成熟后，下郫县豆瓣（先剁细）煸酥，速放入姜米、花椒炒香后立即下鲜汤。再放入舂茸的豆豉、研细的冰糖、牛油、醪糟汁、料酒、精盐、胡椒粉、干辣椒、草果等佐料。熬开后打去泡沫即成卤水。

制主料

将荤菜洗净、兔腰、鳝鱼、鸭肠切成2厘米长宽的方块；毛肚、猪环喉切成4厘米左右见方。午餐肉切成4厘米左右见方的薄片；素菜切成3厘米左右的薄片。用洗净的竹签，将肴穿成约三四十克一串。

烫制

卤水锅置旺火上，使之保持小沸，将各类菜用串好的竹签烫制，根据不同菜肴的火候烫制成熟。

蘸食

烫制成熟的菜肴放在装有辣椒面和炒盐的盘内，根据自己的口味需要蘸辣椒和盐后食用。或蘸或不蘸，或多或少由自己决定。

五、麻辣烫口味分类

麻辣烫虽发源于四川，主要包括重庆麻辣烫和成都麻辣烫两大麻辣烫口味，就像一个省两个地区的口音不同，两个口味也各有千秋。

成都

口味以乐山市牛华麻辣烫为代表，成都口味的特点是麻辣烫配方口感偏淡、底料口感偏淡、炒料中的味道主要溶于油中，油大，汤中味道不是很香。但是，放入火锅中味道越煮越重，配合味碟更加厚味，此口味的麻辣烫配方只适合火锅类麻辣烫或小火锅。

重庆

口味以重庆梁平麻辣烫的做法为代表，重庆口味主要特点是麻辣烫配方口感偏重、味道主要溶于汤中，油味很大，汤中味道很香，浓郁，主要代表是-倾品四季旺麻辣烫。由于主要在城市中作为快餐小吃，麻辣烫配方的口味接近于普通大众。本人的经验是此口味适合于麻辣口味很重的地区。

东北

东北关东煮可以说除了麻辣外已经完全不是麻辣烫，因为它无需炒料，有两种做法，分别是以杨国福为代表的骨汤类，特点是有肉味还不油腻，口感顺滑。另外一种就是石记麻辣烫为代表的清汤麻辣烫，味道纯用调料和麻酱调，做法简单易于掌握，味道浓郁，更加健康。

大众

南方人口味相对较淡，北方人口味偏重，如何能适合不同顾客的口味需求，一直是麻辣烫全国流行的一大核心问题。功夫麻辣烫简单的解决了可以按顾客口味调制的麻辣烫，一锅汤里解决，操作更方便，味道更佳