

潍坊学习做麻辣烫，一对一学习

产品名称	潍坊学习做麻辣烫，一对一学习
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

潍坊学习做麻辣烫，一对一学习003

膳食派麻辣烫培训内容

- 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；

课程内容

1：汤底制作

第一步，主要系统学习如何使用猪骨、清水、鸡架、天然香料、火锅油、干辣椒、豆瓣酱等食材熬制麻辣烫汤底料。这里重点学习掌握熬制手法、技巧、时间、火候、调味等知识。

2：原料处理

第二步，主要系统学习各类菜品的处理。这里重点学习掌握各类菜品的清洗、切制等知识。

3：菜品穿串

第三步，主要系统学习各类菜品的穿串。这里重点学习掌握穿串手法、技巧等知识。

4：辣椒酱制作

第四步，主要系统学习如何使用调和油、泡椒、鸡精、耗油、生姜、大蒜等食材制作辣椒酱。

5：烫制菜品

第五步，主要系统学习各类菜品的烫制。这里重点学习掌握汤底的调味、各类菜品的烫制时间、火候控制等知识。

麻辣烫培训学习种类：

串羊肉 串鸡脯 火腿肠 串肥肠 串肚片 串猪血 串鸡血 串鸡心 串肉丸-香肠 串鸭胗 串鱼片 串鱼肠 串鱼泡

串蟹棒 串鱼丸 串海带 串鱿鱼 串墨鱼串青虾 鹌鹑蛋 串豆腐 串蘑菇 串菠菜 串千张 串白菜 串生菜 金针菇
串干子 串藕片 串茄片 串青椒 玉米棒等