

东营麻辣香锅技术培训 专业技术一对一

产品名称	东营麻辣香锅技术培训 专业技术一对一
公司名称	城阳区薛书桥快餐店
价格	1.00/1
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

东营麻辣香锅技术培训 专业技术一对一002

有人说麻辣香锅是大杂烩，其实源于重庆的麻辣香锅就是普通家常菜，当时人们喜欢把各种菜放在一起用好多调料炒着吃，各种香味融合在一起，就成了现在一锅香的麻辣香锅，并且越来越为更多的人所喜爱。

膳学派麻辣香锅

膳学派麻辣香锅的材料非常广泛，只要适合炒制或涮火锅的食材都可以用来做麻辣香锅，如蘑菇、金针菇、菜花、西蓝花，红薯、魔芋，鱼丸、蟹棒、虾、鱿鱼、毛肚、豆腐干、鸭肠、鸡肫、牛蛙等，可以随自己的喜好选择。

一锅麻辣香锅的食材比较好不要超过10种，否则菜品成熟度的差别会使得口感有偏差，另外每种材料也不要过多。否则分量过大翻炒时容易散烂。香辣酱可以一次多做点，很多用香味的菜肴都可以放点提味。制作香辣酱煎时，辣椒和各种辣味酱的多少，盐和白糖的比例都可以根据自己的口味做调整。

膳学派麻辣香锅怎么做?麻辣香锅原料配方是什么?看完这些你就知道啦~

制作麻辣香锅所需原料配方：

虾150克，莴笋50克，毛肚50克，百叶50克，油菜80克;

制作麻辣香锅所需调料配方：

八角、花椒、草果、灯笼椒、茴香、肉蔻、山柰、桂皮、香叶、郫县豆瓣、豆豉、葱、姜、蒜、干辣椒、盐、鸡精、老抽、白芝麻、香菜、色拉油各适量

膳学派具体做法：

step1、虾洗净;毛肚、百叶洗净切粗丝。

step2、油菜洗净一劈为二，莴笋洗净切片。

step3、油烧热，放八角、花椒、草果、灯笼椒、茴香、肉蔻、山柰、桂皮、香叶，小火炒出香味，再加郫县豆瓣、豆豉、葱、姜、蒜、干辣椒炒匀，依次放入荤料和素料炒至八成熟，加盐、鸡精、老抽炒匀，加白芝麻、香菜即可。

膳学派麻辣香锅小吃哪里有学?选择青岛膳学派学麻辣香锅小吃技术，总部便提供从挑选原材料开始到产品的整个制作系列培训，只要你对餐饮行业有热情，抱有必胜的决心和信念，善于学习，就快来报名参加青岛膳学派麻辣香锅课程吧~