

潍坊冒菜培训学习简单易懂

| | |
|------|-----------------------|
| 产品名称 | 潍坊冒菜培训学习简单易懂 |
| 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

潍坊冒菜培训学习简单易懂003

冒菜是一道以肉类、豆制品、青菜、海鲜、菌菇类作为主要食材制作而成的菜品，起源于成都，具有四川特色的传统小吃。

冒菜较为讲究的吃法为"干碟"，即在小碟中放置干的辣椒粉，加上盐，味精等的调料，将锅里烫好的菜在干碟里轻轻一蘸，然后就可以送进嘴里，味道又香又辣，甚为可口。

冒菜是成都的特色，就是用中药和各种调料配出的汤汁烫熟的菜；把菜用一个竹勺装好，一般一勺就是一份；在锅里煮熟放到碗里，碗里要提前调好各种佐料，顺便再舀一勺汤汁顾名曰“冒菜”，再撒上点香菜、葱花和四川特有的豆豉，就成了成都较有名较特色的小吃“冒菜”。简单点说“冒菜就是一个人的火锅，火锅就是一群人的冒菜。”

冒菜是什么

很多人不知道冒菜是什么，其实冒菜是四川成都非常有特色的小吃，下面为您介绍冒菜是什么。

冒菜的含义

就是用中药和各种调料配出的汤汁烫熟的菜。“冒菜”是四川的特色菜，如果您以为这就是一个菜，那您就大错特错啦，这只是一种做法而已。用这种方法做出来的菜，就叫“冒菜”。“冒”字在这里是动词，在锅里煮熟，然后盛到碗里，顺便再舀一勺汤汁。冒菜的原料不限，天下食材皆可冒之。冒菜和串串香、火锅的区别大概在于，冒菜的汤也可以喝，而串串香、火锅的锅底估计没人敢用勺子舀到嘴里去的。

较好种说法是冒菜的较初起源于四川卤菜，四川的卤菜、凉拌菜味满天下，很多懒人为了方便，但是又想节约，于是就直接在市场上买加工成熟的熟食。因为卤菜要用卤水，但是店家又怕卤水中的油水浪费，于是乎就在里边加入一些香料和中药，放一些蔬菜进行烫，发现味道很好。就和凉菜一起销售，起到非常好的效果，于是便有了冒菜。

另外一种说法是冒菜的较初起源于汉末三国时期，在西汉时，由于井盐的大量开采和使用，川人“尚滋味，好辛香”的饮食习惯已经初步形成。西汉人左思在《蜀都赋》中就有“调夫五味”，甘甜之和，……五肉七菜，臠厌腥臊，可以练神养血者，莫不毕际”的记载，调夫五味讲的就是中药调味方式。

在东汉末年由于连年征战军队中出现了各种疾病，士兵没有食欲；军医为防止疾病在军队中蔓延且起到很好的效果命伙夫就经常在饭菜中加入一些中药即能防病、治病、又能产生香味，达到调味的目的；因此此用药大部分都有调味用后城做卤料。后来经过伙夫的改良将各种蔬菜进行烫，发现味道比之前味道更好、更受到军中将士喜爱。便将此法在军中广为传播，因军队中量比较大，多以香料熬汤烫食之古名曰“冒菜”。后来伙夫年迈离开军队，便将此法带入民间以经营“冒菜馆”为生，生意异常火爆。由此冒菜进入空前的繁荣昌盛时期。

总之，不管各种说法冒菜的起源都和四川这个美食聚集地息息相关的，冒菜起源于四川是肯定的。冒菜经过多种改良有当初的一种卤味型冒菜转变为更多、更适合各地人群喜爱的口味如：火锅型冒菜、清汤冒菜、微辣冒菜、特辣冒菜、藤椒冒菜、三鲜冒菜以及传统的卤味型冒菜。

冒菜也叫火锅菜，是一种烫煮的形式，不同的是冒菜底料的配置是秘诀，冒菜发源于四川成都的民间，由于被个别地区复制，如果你到了成都去品尝民间冒菜才知道什么是冒菜