

济宁学习正宗冒菜技术

产品名称	济宁学习正宗冒菜技术
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

哪里可以学冒出技术，专业冒菜培训

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

膳学派正宗冒菜技术培训，学冒菜技术制作简单，食用方便，味道和形式上都有着鲜明的特色，而且价格大众化，经营平易近人。有吃火锅的感觉，但没有火锅的高价和繁琐，极大程度上体现出了川菜精髓。在经营上，冒菜可摊可店，可大可小，而且都不会影响其经营特色。可在菜市作外卖、可开个小店专卖，可设个小摊当小吃卖，还可推上小车边走边卖；在味道上，全国市场对川味都非常接受，绝对非常受追捧；在消费上，冒菜更是价廉味美，老少皆宜；在需求上，冒菜既可做特色小吃尝鲜，还可购回做佐餐菜点，更可邀约朋友亲戚一同品尝，其乐融融。冒菜有着普遍的市场需求，有着广阔的市场空间，而且投资极低，操作易，选址易（菜市上、马路边、居民区、街头巷尾都可以经营），回报快（当天经营，当天收益）。

膳学派餐饮拥有美食培训项目：特色小吃系列、早餐系列、烧烤系列、油炸系列、砂锅系列、面点系列、冷饮系列等十几个系列上千个美食项目，随到随学，吃住免费，学满意为止。青岛膳学派餐饮培训是一家从事特色餐饮技术培训、技术与研发、咨询策划服务为一体的综合性创业培训中心。多年来，以诚信为本、客户为重、勇于创新、互惠互赢的办学理念，专心致力于饮食文化的研究开发与推广，开拓出一条创业致富之路，为您筑就一座通向成功的桥梁，我们携手并进，共创辉煌。随着人们对小吃了解的深入，以及行业本身的迅速发展，我们拥有餐饮品全、有特色的小吃培训项目，产品口味丰富，适合各地特色。

膳学派冒菜的特色：奇香：冒菜高汤采集骨汤精华，配以近几十种独门中药和天然香料，运用秘制工艺，较大限度发挥神奇和骨香，汤香扑鼻。

味醇：锅里的汤：“红白兼备”红汤味重色浓香辣，白汤淡雅清新，喝一口砂锅里的高汤，细细品味香浓不油腻，鲜美不口干，通透且又绵长，猛烈且又持久。

营养：富含各种营养物质，其中还含有一种“软骨素”的营养成分，能大大增强骨细胞活性，具有添骨髓，增血液，减缓衰老，延年益寿，强身美容，健脾补胃，增强记忆的保健功效。

做法

- 1.准备炒料：黑豆豉先切细，蒜剁烂
- 2.锅中放油，炒先豆瓣
- 3.再加入黑豆豉、蒜、老姜，继续炒香
- 4.加入小半锅的高汤，或者清水，放入所有材料中香料的料包，撒下胡椒末和花椒末，煮开后，小火20分钟
- 5.木耳和火锅粉提前泡软
- 6.各种菜料洗好、切小块
- 7.将菜放入熬好的汤底中
- 8.视菜量，大火5—10分钟，就可以了
- 9.碗中放入芝麻油、花椒油、味精和盐，二荆条青椒和小米椒切细，香菜切段
- 10.把菜捞起来放入芝麻油碗中，加适量汤汁，撒上青椒、小米椒和香菜

冒菜”之所以叫冒菜，不是因为他冒着热气儿，这“冒”其实是个动词的意思，是种做法。四川话，东北话，官话里面，都有“冒”这个叫法，自古都有。“冒”是个动词，把晾干的食材放入滚水中烫到能吃的地步，捞出来就吃，就叫“冒”，但也未必就都熟了。叫“冒菜”不是“烫菜”，表明这道菜的精华是一出锅儿端到你眼前那一瞬间的动态美。