

青岛冒菜技术培训中心，学费便宜可包吃住

产品名称	青岛冒菜技术培训中心，学费便宜可包吃住
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	1.00/1
规格参数	
公司地址	山东省青岛市城阳区重庆北路93号（注册地址）
联系电话	13687676162

产品详情

青岛冒菜技术培训中心，学费便宜可包吃住016

膳学派小吃培训学校，凡是新学员来，先参观，实地考察，品尝味道，可以和正在学习的学员面对面交流，了解我们的教学情况，别的学校都会隔开，而我们不会那样做。本来我们就做得好，学员学得满意，新学员可以亲自看师傅调味给你们品尝，亲眼看到做真实，可信。一切满意后，再签合同学习。

膳学派冒菜的食材几乎是没有限制，不管是什么都可以，但是如果你想多吃几个品种，那也可以叫老板在一份里多冒几种，比如叫一份素的，你可以冒上莴笋，木耳、空心菜、藕片、血旺等等；叫一份荤的，你可点上毛肚、翅尖、鹅肠等，冒菜是成都的特色菜，只是一种做法而已。用这种做出来的菜，就叫“冒菜”。把菜用一个竹勺装好，一般一勺就是一份。膳学派长期致力于成都冒菜培训，在传统冒菜的基础上，不断深挖特色，推陈出新。膳学派以其收费低、随到随学、包教包会、学不会退款的特点备受业内人士好评。膳学派冒菜因为味道奇香而出品，吃冒菜时是用干碟沾着辣椒吃，所以吃法又非常特别。

膳学派特色项目：麻辣爆肚、俄罗斯烤馍、月亮馍粉蒸肉、农夫烤山鸡、滋补药膳、秘制烤鸭、川味片片鱼、不老鸡不老鸭、酱烤海鲜、卤肉卷、麻辣香锅、瓦罐煨汤、烙馍卷菜、东北烤冷面、十元小火锅、红焖羊肉、里脊扒饼、布袋馍、千叶饼泰国莲子粥、铜壶、延津火烧、地锅系列、叫花鸡、铁锅炖菜、梅州盐焗鸡、茄汁面、红烧牛肉面、牧野麻骨面、南京盐水鸭、滋补涮牛肚、绝味烤兔、轰炸大鱿鱼、云南怪味鸡、西部大盘鸡、重庆小面、熏肉大饼、饅坑烤肉、转炉烤鸭、黄焖鸡米饭、锡纸烧烤、油饼母鸡汤、长沙臭干子、驴肉火烧、童子鸡、印度飞饼、芙蓉卷饼、秦朝瓦罐面、杂粮煎饼、沙县小吃、锅仔系列、碳锅鱼、碳锅排骨、四川冒菜、分割烤全羊、新疆椒麻鸡、五香酱牛肉、道口烧鸡、破破鱼、碳锅鸡、酱大骨头火锅等，膳学派传授您较正宗的技术，保证您学有所成，满载而归。我们在此提醒学员不要贪图便宜学习粗制滥造的技术，学习小吃技术不仅仅是一张配方那么简单，而需要通过有经验老师细心指导每一个细节才能达到效果！

膳学派课程介绍

冒菜起源于成都，具有川渝特色的汉族小吃。以其独特的口味和实惠的价格，赢得了群众的喜爱。冒菜

价格低廉，麻辣鲜香，既解馋又下饭，客人不仅可以根据自己的喜好随意点取，而且等菜冒好以后，还可以根据自己的口味轻重随意添加佐料。

膳学派课程内容

1：红油制作

第一步，主要系统学习如何使用调和油、菜籽油、牛油、干辣椒、天然香料等食材熬制红油。这里重点学习掌握红油的熬制手法、技巧、时间、火候等知识。

2：高汤制作

第二步，主要系统学习如何使用猪大骨、鸡架、清水、生姜等食材熬制鲜汤。这里重点学习掌握熬制时间、火候等知识。

3：底料制作

第三步，主要系统学习如何使用豆瓣酱、豆豉、泡椒、蒜子、洋葱、调和油、鲜汤、甜面酱、蚝油、芝麻酱、花生酱、花椒油、胡椒粉等食材熬制底料。这里重点学习掌握熬制手法、时间、火候等知识。

4：食材处理

第四步，主要系统学习各类荤菜、素菜的加工处理。这里重点学习掌握各类菜品的清洗、加工、切制等知识。

5：酱料制作

第五步，主要系统学习麻辣酱、蒜蓉酸辣酱、酸鲜酱等蘸酱制作方法。

6：冒制菜品

第六步，主要系统学习如何烫煮各类荤菜、素菜食材。这里重点学习掌握汤底料配制、菜品冒制时间、火候等知识。