

青岛培训成都冒菜技术

产品名称	青岛培训成都冒菜技术
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	.00/个
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

打工打不了一辈子，自主创业才是王道。俗话说，学会一个技术，致富整个家庭，一朝学艺，终生受益，结识经典美味，一生能赚钱!

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”。在全国各地因地域的区别、食用方法的区别，“冒菜”也被重庆人称为“麻辣烫”、“碗装麻辣烫”。

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，是具有四川特色的传统小吃。其较为讲究的吃法为“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。

膳学派温馨提示：学不会，就退款!我不能给您较低的价格，只能给您较高的品质。我宁可为价格解释一阵子，也不愿意为质量道歉一辈子，我们没有那些所谓的花边新闻和炒作，只有实实在在的教学，青岛膳学派做的是口碑!做的是品牌!教的就是技术!做的就是专业!

膳学派培训内容;

- 1、原材料识别及选用
- 2、原材料的采购及降低采购成本的方法
- 3、菜品的加工技术及保管
- 4、冒菜底料的炒制及保管技术
- 5、冒菜肉类菜品的码味及保管技术

- 6、菜品的装盘及串签技术
- 7、锅底油的配制及保管技术
- 8、高汤的制作技术
- 9、底锅的制作技术
- 10、冒菜干碗碟的调制