

济宁麻辣香锅培训班 | 包教会

产品名称	济宁麻辣香锅培训班 包教会
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

山东哪里可以学麻辣香锅技术

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

辣香锅开店经营灵活，具有投资小，利润高，市场需要大，资金回收快的特点，特别适合草根创业者。麻辣香锅自上市以来，一直受大众欢迎，麻辣香锅自身是涵盖吸引消费者项目，火爆大街小巷。无人能拒绝这麻、辣、鲜、香的锅菜，还末端上桌便远远传来的扑鼻香气让人胃口大开、那么想开点想学在哪里学呢？佳茂餐饮培训学校为你量身打造合适你的麻辣香锅。

麻辣香锅技术培训内容：

- 1、老师教学员认识材料的选用，及材料的保管。
- 2、学员学习香麻辣香锅底油制做技术。
- 3、老师教学员汤料的熬制技术。
- 4、学员学习底料炒制技术。
- 5、老师教学员材料 码味调味技术。
- 6、学员练习麻辣油的制作技术及保管。
- 7、理论指导开店
- 8、食材的切制以及配制。
- 9、老师手把手教你怎么炒制麻辣香锅

哪里麻辣香锅培训 那天冷了自然的吃饭再去外面就感觉有些不想出门，那不妨自己就准备些食材在家里做吧。就做麻辣香锅来说，其实是非常好的也是很全家人吃的一道下饭菜。之所以这么说，是在一个锅里可以放上各种想吃的东西，这样做出来自然就能够满足超多人的口味了。那今天我们要做的这锅麻辣香锅的话，需要用到的食材是五花肉，豆腐干，鱼丸大虾，莲藕，香菇，马铃薯，西兰花以及木耳。而这些食材的话都是个人以及家人们爱吃的。当然了，如果你爱吃别的也可以随意加，这就是吃麻辣香锅的大好处。那备好这些食材之后，再准备上一些做香锅的辅料，辣椒大蒜香菜以及重要的麻辣火锅的底料。

将我们准备好的食材进行统一的处理一下，就木耳与香菇来说，需要提前在水中浸泡一下。泡发好了之后，切成小块就可以了。而就西兰花的话，掰开或者是切成小块状的都是可以的。而马铃薯以及莲藕的话，去皮之后切开，然后浸泡在水中避免氧化。

哪有麻辣香锅培训 就准备好的五花肉来说，提前的进行切片处理之后，在热水中焯一下，这样后续会更好用。那剩下的就是辣椒与大蒜了，分别清洗干净之后切好放在盘中。而就做麻辣香锅的底料来说的话，取出适当的部分就行，太过容易太过辛辣，根据口味来取用即可。

进行食材焯水处理，就焯水的话直接选用一个稍微大一点的锅。然后将刚才准备好的诸多食材，除了五花肉之外放在水中焯一下，大约能够焯个八分熟左右就可以了。将这些食材全部捞出来，然后放在一边备用。

哪里培训麻辣香锅 选用家里的炒锅，然后在锅中放上油之后就可以把切好的辣椒以及大蒜都放入到锅中进行翻炒了。炒过之后需要加入做麻辣香锅的底料一起进行翻炒，保证将底料能够炒化。炒化之后的锅中需要加入各种食材了，依次加入刚才焯水之后的五花肉，清洗干净的大虾，以及同样焯水了的各种蔬菜以及鱼丸，加入到锅中的是豆腐与豆皮。

这样全部将食材加入进去之后，就要统一的进行翻炒了，保证能够让麻辣香锅的底料均匀的让每一种食材都能够沾上。这样的话，更加有利于食材的入味。在出锅之前，在食材的上面撒上一些香菜，与白色芝麻。这样一份食材很丰富，口味很的麻辣香锅就算是完成了。

是不是感觉这样做出来的这份家庭版的麻辣香锅一点都不会比在外面吃到的差呢，关键是在家做着吃不仅口感不错，而且的经济实惠。 哪里麻辣香锅培训咨询成都杨记蜀味