

长沙冒菜培训中心 正宗成都冒菜培训

产品名称	长沙冒菜培训中心 正宗成都冒菜培训
公司名称	长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	长沙市雨花区时代阳光大道西600号红星厨师学校
联系电话	13135218825 13135218825

产品详情

长沙冒菜培训中心 正宗成都冒菜培训

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，有名，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。”

想学正宗的技术，就来红星鹏飞培训学校，正宗的味道，专业的技术，保证每个学员轻松学习，满意而归，创业指导，圆您一个创业的梦！红星鹏飞专业培训各种美食小吃，价格优惠，师傅手把手专业培训指教，优惠活动任选！一人缴费，两人学习，包教包会！欢迎咨询！

培训课程

- 1.讲述冒菜的发展史及基础知识。
- 2.讲解香辛料的作用及分类、选料、配比及加工。
- 3.冒菜底料的配制及熬制方法。
- 4.冒菜禽肉类、水产品类、蔬菜类材料的处理制作方法。
- 5.冒菜各种材料的烫制流程及方法。
- 6.冒菜未售完半成品的保存方法。
- 7.设备器具采购途径和要求。
- 8.投资预算分析及风险回避，经营的模式和管理方法。

培训内容

禽肉类：撒尿牛丸，猪肉丸，冒羊肉，骨肉相连，冒鸡胗，冒鸡柳，冒肉片，冒火腿，冒鸡脯，火腿肠，冒肥肠，冒鸟蛋，冒肚片，冒猪血，冒鸡血，冒鸡心，冒肉丸，冒毛肚，冒香肠，冒鸭胗，冒鸡翅，冒鸭肠，冒脆骨等

水产品：冒鱼片，冒鱼肠，冒鱼泡，冒蟹棒，冒鱼丸，冒海带，冒鱿鱼，冒墨鱼，冒青虾，鹌鹑蛋，冒豆腐

蔬菜类：冒腐竹，冒蘑菇，冒面筋，冒菠菜，冒千张，冒白菜，冒生菜，金针菇，冒干子，冒藕片，冒茄片，冒青椒，玉米棒，冒蘑菇，方便面，粉丝，笋子，香菇，小油菜，豆油皮等