

# 濮阳正宗麻辣香锅技术

产品名称	濮阳正宗麻辣香锅技术
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

### 濮阳正宗麻辣香锅技术

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

随着一些川菜师傅在香辣与干锅菜的基础上对这种麻辣香锅进行了整理与开发，使麻辣香锅适宜餐厅经营与操作：原料上，扩展到了海鲜水产、家禽家畜、时鲜蔬菜单品多达数百种之多；味型上，融合火锅、川式干锅、香辣菜系特点，突出了麻、辣、干、香的特点；辣味上，进一步细化，采用5-7级的分级方式，点点辣、微辣、中辣、重辣、特辣，因人而异；功效上，在中药辛香原料的独特配伍中加进了清热除湿等功效的中药材，具备了不伤胃、不上火、去湿热等特殊的药膳功能。

膳学派小吃培训学校教做的麻辣香锅是源自我国重庆的土家风味名吃。是当地农家百姓采用优质原料精心配制而成，其原料上乘，配方独特，是在继承了传统火锅、川式火锅、香辣菜系的基础上，将麻、辣、鲜、香各味集于一锅，融为一体，具有辣而不躁、鲜而不腻、麻味绵长、香气扑鼻等特点！据说，当地人们平时喜欢将一大锅菜一起用各种调味料炒来吃，而每当有重要的客人到来时，便会在平常吃的大锅炒菜中加入肉、海鲜……等较贵重的食物，用此来招待客人。

麻辣香锅特色小吃但是其中的利润不比其它的美食差，麻辣鲜香口味好，受到更多消费者的选择，好的选址再加上过硬的技术经营，相信你也可以轻松简单经营一家麻辣香锅店面，麻辣香锅的到之处常常是日日满座，桌桌翻台，食客吃的尽兴。

膳学派培训麻辣香锅的制作方法，学习时间不限制，包教包会。经营麻辣香锅属小本创业项目，不用太多资金就能经营。我们会有专业的师傅手把手的教学，并且会给你带来一系列的创业技术扶持。

麻辣香锅起源于重庆缙云山土家风味，是当地老百姓的家常做法，以麻、辣、鲜、香混一锅为特点。据

说，当地人平时喜欢把一大锅菜一起用各种调料味料炒起来吃，而每当有重要的客人时，便会在平常吃的大锅炒菜中加入肉、海鲜、笋片和半成品腐竹等食材。尤其是半成品腐竹，入锅后可以吸收各种肉类和海鲜的鲜味，再加入本身的香味，混合起来，成就了“一锅香”。近来，随着人气的急升，麻辣香锅在原料上也扩展到了海鲜水产、家禽家畜、时鲜蔬菜等单品多达数百种之多。

麻辣香锅在夏季的流行也就不足为奇了。麻辣香锅以麻、辣、香、混一锅为特点。据说，把一大锅菜一起用各种调料味料炒起来吃，也可加入肉、海鲜、肉嫩，笋片清香等，混合起来，就成了“一锅香”。