

龙口特色麻辣烫技术学习

产品名称	龙口特色麻辣烫技术学习
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

龙口特色麻辣烫技术学习

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

麻辣烫的制作其实并不复杂，较重要的就是一个步骤炒料，料炒好了锅底才能更香，成色更好，再配以上好的药材提香，能达到事半功倍的成效，红红的汤料让人看到后口水欲滴，勾发强烈的食欲！而真正提升口味的关键点则在油碟的配制上，麻辣烫的特色就在于此，光是油碟就要十多种材料调配，口感以咸香为主。很多城市做火锅式的麻辣烫都改变了麻辣烫原来的面目，更别提口味如何了，川味菜口味一般都很重，很霸道，所以让人吃后回味无穷，会有下次再吃的想法！

麻辣烫通常有多种绿叶蔬菜，有多种豆制品原料，有海带等藻类，有蘑菇等菌类，有薯类，有鱼类，有蛋类等等，相比之下，植物性原料品种占优势。只要合理搭配，它比一般的快餐菜肴更容易达到酸碱平衡的要求，也符合食物多样化的原则。

麻辣烫起源于川渝地区是传统特色小吃，看起来娇嫩欲滴，闻起来浓香四溢，尝起来辣气却是愈演愈烈，直至意犹未尽。制作麻辣烫，其实也简单，青菜鱼肉，不论荤素，不论是不是相干，它都被穿在细细的签子上，一股脑儿地推进高温里，真正是赴汤蹈火。

五花八门地凑在了一块儿，慢慢融合，相互渗透，不分彼此，之后都变成又麻、又辣、又鲜、又爽的美味，这些不相干的食材，却构成一个和谐的整体，涌进食客胃里、心里、记忆里。麻辣烫的精髓在于煮，在于汤料。

膳学派麻辣烫以香，辣，麻，汤鲜香醇正为特色，一锅汤，可以烫各种蔬菜，肉类等无限多的原料，根据地方的口味需要，可以加辣调鲜等其它需要。百味鲜小吃培训中心是一家以小吃技术研发及推广、特

色小吃培训、各地特色小吃、餐饮咨询管理及策划为一体的综合性餐饮管理企业。公司以“质量较好、精益求精、准确定位、快速掌握”为经营方针，确保为客户提供物超所值的全方位一体化服务。