

潍坊培训成都冒菜技术

产品名称	潍坊培训成都冒菜技术
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

成都冒菜就像火锅一样，也是香辣可口。所谓冒菜，就是把各种菜：豆芽、藕片、豆腐、青菜等，放在一个用竹编的"帽子"里，然后放在一锅辣的老汤里面去煮，一会煮熟之后，再撒上一点佐料，就可以有滋有味地吃了。在农贸市场，在居民小区边，在街边小店里，我们常常会看到这样的情景：一口大汤锅放在蜂窝煤炉子上，里面的汤料咕嘟咕嘟地冒着热气，几个装满了蔬菜、底尖口大的长把竹篓浸在锅里，一股浓郁的香味随风飘散开去，引得过往路人纷纷驻足。有人用手指点着菜架上的一筐筐蔬菜，摊主则把相应的蔬菜往竹篓里边装，直到装不下了时，才把竹篓放进沸汤锅里浸煮，其间还不时地提着竹篓在汤汁里一提一放，一直到菜料"冒"熟时，才提起竹篓把菜料和一些汤汁倒进碗里或塑料袋里，任由食客当场食用或提回家去享用。这说的就是川西较常见的市井美食——冒菜。

冒菜作为一种川渝地方特色美食，已经成为暨火锅、麻辣烫后强劲新一轮川渝特色餐饮并风靡全国。准备一锅麻辣鲜香的汤汁，把菜用一个竹勺装好，一般一勺就是一份。在锅里煮熟，然后盛到碗里，顺便再舀一勺汤汁，加入老板调制的各种调料。冒菜原料不限，和串串香、火锅类似，什么都可以冒，什么都可上桌。冒菜俗称小火锅，两三个人一起吃的休闲食品。冒菜的“冒”字在这里是动词，与麻辣烫略微不同。准备一锅麻辣鲜香的汤汁，把菜用一个竹勺装好，一般一勺就是一份。在锅里煮熟，然后盛到碗里，顺便再舀一勺汤汁，加入老板调制的各种调料。冒菜原料不限，和串串香、火锅类似，什么都可以冒，什么都可上，然而利润非常可观，如果你想要哦学技术自己开店就不要在等了

四川成都冒菜培训，冒菜是四川的一道特色菜，也是四川大街小巷中很多餐馆的主营品种。“冒”在这里是一个动词，指把生或熟的食材放入滚汤里煮熟(或浸热)。冒菜制作非常简单，但是调味非常讲究，尤其是底料以及油脂的加工方法，更是很多小店老板的秘方。不同的小店制作冒菜底料和油脂的方法略有不同，冒菜*终呈现的口味也有很多不同，下面就为大家介绍一下制作四川成都冒菜的方法。

膳学派成都冒菜学习内容：

- 1、冒菜原材料(香料)的识别和选购。
- 2、调料、香料、油料的选择和应用。

- 3、各种菜品原料(素菜荤菜)的加工处理。
- 4、荤菜的码味和装盘以及保存方法。
- 5、高汤原材料的选择和熬制方法以及保管方法。
- 6、冒菜底料的配制方法与炒制方法。
- 7、冒菜底料的保存方法。
- 8、汤料调制与兑锅的技术以及味型的调整。
- 9、红油辣椒的制作方法和保存方法。
- 10、学员享受3年内免费跟踪服务，终身技术升级服务。