

威海有麻辣拌技术学吗？零基础教学

产品名称	威海有麻辣拌技术学吗？零基础教学
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

麻辣拌不同于麻辣烫，虽然里面的菜品基本上相似，但麻辣拌是将原料煮过以后沥干水分，加盐，陈醋，糖，花生碎，秘制辣椒，孜然，秘制麻油等拌匀后再食用，这是在麻辣烫的基础上新型发明的。麻辣拌口味可以根据个人口味调配的，有甜酸口味、麻辣口味、咸辣口味等等。因为这种小吃成本小，利润高，不要负责的管理模式，所以一时间的大街小巷多出了不少这样的小吃店。

麻辣拌的食材没有固定限制，主要有土豆、海带结、豆皮、丸子、鱼丸、甘蓝、宽粉、茼蒿、白菜、闷子、豆泡、蟹棒、蘑菇、素丸子等组成。和麻辣烫原料相似，不过是在煮过后沥干水分，加盐，陈醋，糖，花生碎，辣椒，孜然，麻油等拌匀后食用，是抚顺人在引入麻辣烫的基础上发明的，非常受欢迎，有甜酸口味、麻辣口味、咸辣口味等等，而且口味可以根据个人喜好来进行调配，最早出现在各个中小学校门口，很受学生们的喜欢。

膳学派麻辣拌培训内容;

- 1、麻辣拌培训的系统讲述;
- 2、麻辣拌培训原料的选购;
- 3、麻辣拌培训食材的预加工;
- 4、麻辣拌培训加工的基本标准;
- 5、麻辣拌的工艺步骤;
- 6、麻辣拌培训经营定价原则;
- 7、培训调味品及原料的货源渠道;