

临沂正宗冒菜培训学习

产品名称	临沂正宗冒菜培训学习
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

菏泽哪里可以培训冒菜技术

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

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，就成了成都较有名较特色的小吃“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。”

1：红油制作

较好步，主要系统学习如何使用调和油、菜籽油、牛油、干辣椒、天然香料等食材熬制红油。这里重点学习掌握红油的熬制手法、技巧、时间、火候等知识。

2：高汤制作

第二步，主要系统学习如何使用猪大骨、鸡架、清水、生姜等食材熬制鲜汤。这里重点学习掌握熬制时间、火候等知识。

3：底料制作

第三步，主要系统学习如何使用豆瓣酱、豆豉、泡椒、蒜子、洋葱、调和油、鲜汤、甜面酱、蚝油、芝麻酱、花生酱、花椒油、胡椒粉等食材熬制底料。这里重点学习掌握熬制手法、时间、火候等知识。

4：食材处理

第四步，主要系统学习各类荤菜、素菜的加工处理。这里重点学习掌握各类菜品的清洗、加工、切制等

知识。

5：酱料制作

第五步，主要系统学习麻辣酱、蒜蓉酸辣酱、酸鲜酱等蘸酱制作方法。

6：冒制菜品

第六步，主要系统学习如何烫煮各类荤菜、素菜食材。这里重点学习掌握汤底料配制、菜品冒制时间、火候等知识。

我们是一家美食餐饮技术学机构，以各种特色名菜、各种特色小吃学，小吃创业项目策划咨询服务为一体的学机构；公司秉承中华小吃技术精髓，为创业者提供小吃创业；筹备-技术学-免费合作-设备购买-等服务，为创业者提供一个通向成功创业致富的平台。

膳学派小吃培训学校，凡是新学员来，先参观，实地考察，品尝味道，可以和正在学习的学员面对面交流，了解我们的教学情况，别的学校都会隔开，而我们不会那样做。本来我们就做得好，学员学得满意，新学员可以亲自看师傅调味给你们品尝，亲眼看到做真实，可信。一切满意后，再签合同学习。膳学派传授您较正宗的技术，保证您学有所成，满载而归。我们在此提醒学员不要贪图便宜学习粗制滥造的技术，学习小吃技术不仅仅是一张配方那么简单，而需要通过有经验老师细心指导每一个细节才能达到效果！

膳学派冒菜的食材几乎是无限限制，不管是什么都可以冒，但是如果你想多吃几个品种，那也可以叫老板在一份里多冒几种，比如叫一份素的，你可以冒上莴笋，木耳、空心菜、藕片、血旺等等；叫一份荤的，你可点上毛肚、翅尖、鹅肠等，冒菜是成都的特色菜，只是一种做法而已。用这种做出来的菜，就叫“冒菜”。把菜用一个竹勺装好，一般一勺就是一份。膳学派长期致力于成都冒菜培训，在传统冒菜的基础上，不断深挖特色，推陈出新。膳学派以其收费低、随到随学、包教包会、学不会退款的特点备受业内人士好评。膳学派冒菜因为味道奇香而出品，吃冒菜时是用干碟沾着辣椒吃，所以吃法又非常特别。