

麻辣烫美食技术培训，一人就能操作

产品名称	麻辣烫美食技术培训，一人就能操作
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

麻辣烫美食技术培训，一人就能操作018

麻辣烫其较主要的特点就是其自身无可不烫，无味不有，味美价廉。然后深受广大消费者的喜欢，麻辣烫起源于长江之滨，是船工纤夫或剟局马帮风餐露宿时发明的吃法。生火煮汤，放入花椒、辣椒等调料，参加生肉、野菜，吃得热火朝天，痛快淋漓。既可果腹，又可驱寒、祛湿。这种吃法撒播到习武世家，他们将补养强身的香料、草药、补品煨入骨汤中，参加新鲜蔬菜，既美味可口又强身健骨，这种吃法与一般的麻辣烫有显着差异。由于制造工艺杂乱，撒播不广，知之者不多,后来渐渐被传达演化开来,成为我们常见的麻辣烫。

膳学派麻辣烫培训中心

膳学派麻辣烫技术培训面向广大创业朋友推出麻辣烫技术培训，无论你有没有厨师方面的经验，是否有过创业经历或者是一名不甘平平碌碌一生的上班族。我们都会将麻辣烫的做法的技术传授给您，麻辣烫技术制作轻松，3-5天即可学会，我们中心有从事麻辣烫制作多年的师傅教您。我们的麻辣烫师傅将从原料采购、底料配制、底料炒制、高汤熬制、小菜选取等方面全方位的向您传授，手把手教您，让您学会学懂。我们膳学派小吃培训中心向您承诺，正宗麻辣烫制作技术包教包会！

膳学派麻辣烫培训内容：1、认识麻辣烫专用药材香料;2、了解各种麻辣烫专用调味品;3、麻辣烫底料炒制和炼油工艺;4、菜品的加工及保管工艺;5、秘制高汤的制作技术;6、麻辣烫各种味型的制作工艺;7、麻辣烫老油炼制工艺;8、菜品的码味及保管技术;

麻辣烫是起源于四川、流传千年的地方特色小吃，也叫串串香。其主要的特点就是其自身无可不烫，无味不有，从而深受广大消费者的喜爱。在气候阴湿多雾的川蜀地区，长年劳作的船工和纤夫，垒成灶台，支起瓦罐，就地取材，拔些野菜，放入花椒、辣椒等调料，涮烫食之。既可果腹，又可驱寒、祛湿。后来这种煮食涮烫食品的习俗得以沿袭，后来发展成了今天我们在大街小巷经常看到的麻辣烫了。

长沙膳学派麻辣烫培训内容

- 1.麻辣烫原料及香辛料的特点及运用；
- 2.麻辣烫原材料的识别、鉴定、加工及运用；
- 3.清油麻辣烫底料的炒制方法；
- 4.牛油麻辣烫底料的炒制方法；
- 5.清香型麻辣烫底料的炒制方法；
- 6.浓香型麻辣烫底料的炒制方法；
- 7.不同麻辣烫味型的调制技术；
- 8.老油的清洗、提炼技术；
- 9.常见菜品的制作、保管、保鲜技术；
- 10.常见味碟制作技术；
- 11.高汤的制作技术；
- 12.菜品搭配禁忌；
- 13.麻辣烫店选址技巧；
- 14.开店的注意事项及成功法则

麻辣烫培训学习种类：

串羊肉 串鸡脯 火腿肠 串肥肠 串肚片 串猪血 串鸡血 串鸡心 串肉丸-

香肠 串鸭胗 串鱼片 串鱼肠 串鱼泡 串蟹棒 串鱼丸 串海带 串鱿鱼 串墨鱼

串青虾 鹌鹑蛋 串豆腐 串蘑菇 串菠菜 串千张 串白菜 串生菜 金针菇

串干子 串藕片 串茄片 串青椒 玉米棒等