

江西赣州麻辣烫酸辣粉正宗技术教学

产品名称	江西赣州麻辣烫酸辣粉正宗技术教学
公司名称	南昌早哈哈餐饮管理有限公司
价格	1680.00/项目
规格参数	品牌:食为先 项目:麻辣烫 学费:1680
公司地址	江西省南昌市西湖区二七南路184号（第2-3层） 201室（注册地址）
联系电话	13728226457

产品详情

麻辣烫从以前到现在，从没退出美食界舞台，曾经的街边小吃，到现在的火爆美食，它的发展潜力不可小觑，因此，有很多创业者投身其中，想要借此创业成功，可是成功不是嘴上说说那么容易的事情，他需要我们为此付出非常多的努力。江西赣州麻辣烫酸辣粉正宗技术教学，找食为先小吃餐饮实训基地，现场实操教学，包教包会0基础无压力，手把手教学正宗四川麻辣烫，需要特别注意的是时间按照火候酌减，熬料期间都用小火边熬边搅匀，避免出现粘锅的情况，温度过高时适当的关火，保持冒小泡，慢火细熬，一定不要糊，那样会有影响整体口味的糊味，那就算是失败的底汤，重新熬制又将花费大量的调料，时间，精力，所以在火候的掌握上要尤其注意。

食为先餐饮实训机构四川麻辣烫制作程序教学：

- 1、制卤水。炒锅置旺火上，下菜油烧到6成熟后，下郫县豆办（先朵细）煸酥，速放入姜米、花椒炒香后立即下鲜汤。再放入舂茸的豆豉、研细的冰糖、牛油、醪糟汁、料酒、精盐、胡椒粉、干辣椒、草果等佐料。熬开后打去泡沫即成卤水。
- 2、制主料。将茼蒿洗净、兔腰、鳝鱼、鸭肠切成2厘米长宽的方块；毛肚、猪环喉切成4厘米左右见方。午餐肉切成4厘米左右见方的薄片；素菜切成3厘米左右的薄片。用洗净的竹签，将肴穿成约三四十克一串。
- 3、烫制。卤水锅置旺火上，使之保持小沸，将各类菜用串好的竹签烫制，根据不同菜肴的火候烫制成熟。
- 4、蘸食。烫制成熟的菜肴放在装有辣椒面和炒盐的盘内，根据自己的口味需要蘸辣椒和盐后食用。或蘸或不蘸，或多或少由自己决定。麻辣烫使用的主料应是比较容易成熟的。不能采用象

鸡翅、鸡爪、鸭掌、牛肉等不容易烫熟的原料。鳊鱼、带鱼一类的菜肴，烫制的时间也应长一些，烫制这类原料时不要摆动过多、过快掌握好火候，就不会出现不熟的问题了。

江西赣州麻辣烫酸辣粉正宗技术教学，在食为先餐饮学校麻辣烫技术培训等的制作技术制作项目。麻辣烫的酱料的炒制，还有汤料的制作技术。核心的配方配料开个小店，掌握全套的技术，还不用求人，不用担心有原材料买不到，所有的原材料，就地取材，无论您在哪里经营，都可以买到。