

# 正宗重庆冒菜什么地方培训

产品名称	正宗重庆冒菜什么地方培训
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。

冒菜的原料不限，这点和串串香类似，什么都可冒，什么都可上桌。有荤有素，不过据说冒菜火气太重，不宜常吃。冒菜和串串香的区别大概在于，冒菜的汤也可以喝，而串串香的锅底估计没人敢用勺子舀到嘴里去的。吃冒菜一般是一份一份的叫，但是如果你想多吃几个品种，那也可以叫boss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、鹅肠等等。

冒菜制作简单，食用方便，味道和形式上都有着鲜明的特色，而且价格大众化，经营平易近人。有吃火锅的感觉，但没有火锅的高价和繁琐，极大程度上体现出了川菜精髓。在经营上，冒菜可摊可店，可大可小，而且都不会影响其经营特色。可在菜市作外mai、可开个小店专mai，可设个小摊当小吃mai，还可推上小车边走边卖;在味道上，全国市场对川味都非常接受，膳学派非常受追捧;在消费上，冒菜更是价廉味美，老少皆宜;在需求上，冒菜既可做特色小吃尝鲜，还可购回做佐餐菜点，更可邀约朋友亲戚一同品尝，其乐融融。冒菜有着普遍的市场需求，有着广阔的市场空间，而且投资极低，操作易，选址易(菜市上、马路边、居民区、街头巷尾都可以经营)，回报快(当天经营，当天收益)。

膳学派冒菜培训内容;

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。

点香菜、葱花和四川特有的豆豉，就成了成都最有名最特色的小吃“冒菜”。简单点说“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