

淄博什么地方培训胡辣汤

产品名称	淄博什么地方培训胡辣汤
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

胡辣汤盛到碗里后，喝起来粘乎乎、香喷喷。辣是它主要特征，但那种辣并不像吃重庆火锅那样辣得让你跳脚，而是辣在嘴里，美在心中。酸就在其次了，辣中透酸，酸中有辣，再加上各种原料的综合反应，香、滑、绵、润，于吞咽之余又有东西可嚼，十分满足。胡辣汤还有另外一种吃法，把半碗糊辣汤和半碗豆腐脑儿掺在一起，叫做“两掺儿”。卖胡辣汤的常捎带卖豆腐脑儿。拿小勺稍微搅和一下，豆腐脑儿的细腻、清淡、微苦涩与胡辣汤的粘稠、酸辣、鲜香交替刺激，更增滋味。特别是在冬日的清晨，一碗胡辣汤下肚，额头上会渗出细细的汗来，身子暖了，胃口也开了。

糊辣汤另有一个雅致的名字叫八珍汤，叫八珍自然夸张，不过这也说明糊辣汤“内容”很多。较常见的有面筋、海带丝、粉丝、干张丝、花生米、香菜、姜末、榨菜、胡椒粉等。根据节令和地域的不同，还会有牛(羊)肉、黄豆、木耳、黄花菜、菠菜、萝卜条、葱花等。做法很繁琐，先用淡盐水和面，揉成面团，然后不断加水“洗”出面筋。水烧开后下面筋，面筋熟后将洗面筋的水，也就是稀淀粉糊倒入锅内，小火烧至汤汁粘稠，再放入其他配料，旺火烧沸。胡辣汤盛到碗里后，加榨菜，淋香油、香醋等，喝起来粘乎乎、香喷喷。辣是它主要特征，但那种辣并不像吃重庆火锅那样辣得让你跳脚，而是辣在嘴里，美在心中。酸就在其次了，喝这种汤一般都要加点醋，辣中透酸，酸中有辣，再加上各种原料的综合反应，香、滑、绵、润，于吞咽之余又有东西可嚼，十分满足。

所谓胡辣汤，可不是指汤中放了胡椒与辣椒，实际上正宗的胡辣汤中只用胡椒不用辣椒，胡辣汤的意思，各种辣味加在一起的那种辣，其他的解释，不是附会就是望文生义。经过民间若干年的加工发展，一种以适合北方人口味、辣味醇郁、汤香扑鼻的胡辣汤在逍遥镇诞生。随着城市生活发展以及人们生活水平的提高，早餐市场蕴含着很大的市场发展潜力。每个人都会吃早餐的，一日三餐较重要的就是早餐，现如今随着人们健康意识的提升，早餐人们越来越重视。眼下，城市早餐业红红火火，但农村不少地方早餐业依然是一片空白，很多数千人的行政村找不到一家早餐店，因此也可以考虑在城镇开家特色早餐店。

膳学派胡辣汤培训内容:

1、学习如何选择好的胡辣汤食材，对胡辣汤食材的辨别技术;

- 2、掌握胡辣汤食材前期的加工处理方法;
- 3、不同胡辣汤食材烤制时的水，食材，以及配料的配比，胡辣汤烤制的火候以及烤制时间;
- 4、胡辣汤成品的制作成本核算，胡辣汤的售价制定指导;
- 5、学员实操学习掌握胡辣汤技术，老师点评，熟练掌握，合格结业;
- 6、一对一教学，包教包会，学会为止;