

# 潍坊有麻辣拌技术学吗？一对一教学

产品名称	潍坊有麻辣拌技术学吗？一对一教学
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

麻辣拌辽宁抚顺特产，主要有土豆、海带结、豆皮、丸子、鱼丸、甘蓝、宽粉、茼蒿、白菜、闷子、豆泡、蟹棒、蘑菇、素丸子(又称红丸子)等原料组成。跟麻辣烫原料相似，不过是在煮过后沥干水分，加盐，陈醋，糖，花生碎，辣椒，孜然，麻油等拌匀后食用，是抚顺人在引入的麻辣烫基础上发明的，非常受欢迎，有甜酸口味，麻辣口味，咸辣口味等等，而且口味可以根据个人喜好来进行调配，还有九叶粉之类的，现在辽宁周边也有相应的麻辣拌出现。较早出现在中学高中的校门口，是学生党的速食产品。

麻辣拌也是小吃的一种，它跟串串的制作方法基本一样，它的口味也分为麻辣味 香辣味 浓香味、酸辣味等四种口味，它的底料和辣椒油的制作方法和串串是一模一样的，只不过串串的吃法是在一个大锅里烫着吃的，麻辣拌的话是在后厨烫好已干拌的方式呈现给我们的，食材方面的话也是跟串串食材一样的。

麻辣拌凭借着口味正宗地道、醇香浓厚、质优味美迅速在全国各地市场流行。麻辣拌选材广泛、无所不拌。原材原料可由面类、菌类、肉类、和蔬菜等各种食材搭配组成。制作过程安全卫生，清水煮制，营养健康，用秘制调料精致而成，口味有酸甜、麻辣、咸口、酸辣、甜辣等等，并可以根据个人喜好来进行调配，无汤多汁，味道辣而不燥，香而不腻，让您吃出营养、吃出健康、吃出美味吃出时尚。麻辣拌技术哪里可以学

膳学派麻辣拌培训内容:

- 1、麻辣拌培训的系统讲述;
- 2、麻辣拌培训原料的选购;
- 3、麻辣拌培训食材的预加工;
- 4、麻辣拌培训加工的基本标准;

5、麻辣拌的工艺步骤;

6、麻辣拌培训经营定价原则;

7、培训调味品及原料的货源渠道;