

麻辣香锅什么地方培训的技术好

产品名称	麻辣香锅什么地方培训的技术好
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

膳学派麻辣香锅，具有辣而不燥、鲜而不腥、入口窜香、回味悠长的独特口味。香锅制作中对辣椒的选用有着特别的要求，尤以川西的“二荆条”为较佳，因为这种辣椒颜色鲜艳、辣香浓郁、辣感柔和。而香锅的香料采用四川独有的几十味特殊原料，经现代工艺精制而成，不伤胃、不上火、色泽鲜艳，故有“一锅红艳”之称。该香锅香气扑鼻、滋味柔和纯正，在制作上采用单锅单炒，一次使用，迎合现代人对健康的追求!麻辣香锅起源于重庆缙云山，结合了川渝两地的菜系特色，根据自身菜品特点加以改良，形成的一种集麻、辣、鲜、香、油、混搭为一体的特色菜品，其味道上具有辣而不燥、鲜而不腥、入口窜香、回味悠长等特点，是现在非常受消费者喜爱的特色菜品之一。

正宗麻辣香锅培训，四川麻辣香锅的做法。麻辣香锅发源于巴蜀地区，以四川、重庆等地方麻辣风味融合而来，麻辣香锅源于土家风味，是当地老百姓的家常做法，以麻、辣、鲜、香、油、混搭为特点。虽然麻辣香锅属于麻辣口味，但颇受全国食客喜爱。随着一些川菜师傅在香辣与干锅菜的基础上对这种麻辣香锅进行了整理与开发：原料上，扩展到了海鲜水产、家禽家畜、时鲜蔬菜单品多达数百种之多;味型上，融合火锅、川式干锅、香辣菜系特点，突出了麻、辣、干、香的特点;辣味上，进一步细化，点点辣、微辣、中辣、重辣、特辣，因人而异;功效上，在中药辛香原料的独特配伍中加进了清热除湿等功效的中药材，具备了不伤胃、不上火、去湿热等特殊的药膳功能。

随着一些川菜师傅在香辣与干锅菜的基础上对这种麻辣香锅进行了整理与开发，使麻辣香锅适宜餐厅经营与操作：原料上，扩展到了海鲜水产、家禽家畜、时鲜蔬菜单品多达数百种之多;味型上，融合火锅、川式干锅、香辣菜系特点，突出了麻、辣、干、香的特点;辣味上，进一步细化，采用5-7级的分级方式，点点辣、微辣、中辣、重辣、特辣，因人而异;功效上，在中药辛香原料的独特配伍中加进了清热除湿等功效的中药材，具备了不伤胃、不上火、去湿热等特殊的药膳功能。

膳学派麻辣香锅培训内容

- 1、麻辣香锅的系统讲述;
- 2、麻辣香锅原料的选购;

- 3、麻辣香锅食材的预加工;
- 4、麻辣香锅加工的基本标准;
- 5、麻辣香锅加工的工艺步骤;
- 6、麻辣香锅经营定价原则;
- 7、培训调味品及原料的货源渠道;
- 8、经营选址与生意技巧,投资分析, 经营管理。