

冒菜技术培训学校

产品名称	冒菜技术培训学校
公司名称	长沙曾食坊食品研发有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	湖南省长沙市天心区刘家冲南路599号碧水春城17栋302房（注册地址）
联系电话	15974140853 15974140853

产品详情

当你穿越在大街小巷时，多半都会有一阵香辣气味不经意间扑面而来。嗅着香风开始搜寻，你不难发现附近街面上一定会有一口大号汤锅稳坐在蜂窝煤火炉上，锅里绛红色的汤料咕嘟咕嘟地冒着热气，汤面上漂浮的干红辣椒欢快地翻滚。一圈挂在锅边、浸泡在汤中的只只锥形竹篓里，装满了各种荤素菜品。约莫两三分钟，店家便把竹篓提起，将烫熟的原料倒进碗中，舀勺鸡精、香油，撒上芹菜花、葱花，一碗热腾腾、香喷喷的烫菜就OK了。倘若作为外地人，你要问这是什么菜，卖家或买者，一定会多少有些诧异地回答你：“冒菜噻！”

曾食坊冒菜实操培训：

- 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。
- 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。
- 10、学员享受3年内免费跟踪服务，终身技术升级服务

“冒菜”是四川的特色菜，如果您以为这就是一个菜，那您就大错特错啦，这只是一种做法而已。用这种方法做出来的菜，就叫“冒菜”。“冒”字在这里是动词，在锅里煮熟，然后盛到碗里，顺便再舀一勺汤汁。冒菜的原料不限，天下食材皆可冒之。冒菜和串串香、火锅的区别大概在于，冒菜的汤也可以喝，而串串香、火锅的锅底估计没人敢用勺子舀到嘴里去的。

冒菜是川西平原独有的风味小吃。以其独特的口味和实惠的价格，赢得了群众的喜爱。冒菜价格低廉，麻辣鲜香，既解馋又下饭，客人不仅可以根据自己的喜好随意点取，而且等菜冒好以后，还可以根据自己的口味轻重随意添加佐料。冒菜的价格都不高，人均消费大概也就6-12元左右，这和冒菜与身俱来的平民性也算是相符的，所以眼下这样的冒菜馆生意家家都不错。

一技在手，终身受益，自己创业，才不会受制于人，“自古道”民以食为天，投资小吃行业是较被看好的创业行业。没有学会的学员可免费继续学习，直到学会为止。来长沙曾食坊学习技术的，学好为止，随到随学，让你高兴来满意而归。