

重庆麻辣烫培训

产品名称	重庆麻辣烫培训
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

现在餐饮行业市场竞争力较大，市场饱和度较高。但是小吃的市场一直都是火热的，而我国也有很多出名的小吃街。比如武汉得户部巷，北京的东华门夜市。重庆八一路好吃街，上海城隍庙。南京夫子庙，成都锦里小吃街等等都非常受欢迎。曾食坊小编给你推荐一个火爆项目：麻辣烫

麻辣烫可谓是麻辣火锅的前身，也可说是火锅的简化版。不同的是，把肉和菜都穿在竹签上，吃的时候，将一大把竹签穿起的肉和菜放进翻滚的红汤中，正宗的吃法是一串一串的吃。麻辣烫与火锅所使用的食材在一般无二，麻辣烫与火锅的不同就是简便快捷。就是这么一个我们请客吃饭可能谁都不会想到的，但却时常出现在、街头巷尾的小小的麻辣烫，一如既往的、扎扎实实的火了近20年。没有豪华的装修、没有名贵的菜品、没有笑得跟花一样的餐厅领班、甚至连一块像样的招牌都没有，几张桌子，两个灶台，满地的竹签，就这样天天围着一圈人，吃得有滋有味，汗流浹背，那感觉就是一个字：爽！

吃过麻辣烫的人都应该知道，麻辣烫之所以味道好吃，其主要的制作秘诀就在于汤底的制作，汤底做好，才能充分的将麻辣烫的精髓展现出来。

学习的内容：

学习烫制：鱼丸、猪肺、豆腐串、青菜、白菜、花菜、香菜、菠菜、空心菜、豆芽、豆腐皮、平菇、香菇、金针菇、海带、藕片、各类粉丝。

曾食坊麻辣烫实操培训：

- 1：学习煲麻辣烫“辣汤”和“白汤”汤底。
- 2：学习制作麻辣烫《辣椒酱》。
- 3：学习各类菜品的处理与穿串子。
- 4：学习麻辣烫汤底的口味调试。

5：学习烫制各类肉串、蔬菜串子。

麻辣烫其实没有固定的食材。基本上所有的东西都可以做，丰富，营养全面，新鲜肉类、禽类、水产品、时令蔬菜、干鲜菌果等均可入锅夏季的时候这种投资小的项目，非常的受欢迎。重要的是不需要什么大厨，自己一个人就能炒料，经营成本低，投资麻辣烫小吃车，一般就是几千块钱，就可以开始做生意。不需要门面摆摊就可以做生意，好的味道，就到曾食坊来学习吧!

长沙曾食坊小吃培训学校是一家集美食研发、小吃培训、品牌推广、宣传策划、运营管理、餐饮培训的知名餐饮企业，公司坐落于湘菜的发源地，美食之都“长沙”。依托正宗特色越来越受各地喜爱的天时，当地盛产调料的地利，厨师精英众多的人和，以立志推广长沙特色美食，创新湘味之美为己任，“食为天”餐饮小吃品牌，学员覆盖全国30多个省、市、自治区，并成功教了近2万多名学员，得到了学员的认可和各地广大消费者的喜爱;产品陆续被评为“中华名小吃”“消费者满意单位”“AAAA技能培训单位”“中小投资者实战平台”“重信誉守合同单位”“美食文化节名优小吃”等。