

# 重庆火锅米线技术培训班

产品名称	重庆火锅米线技术培训班
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

假如你满足勤勉，并且想要有安稳继续的高收入，不妨来曾食坊学校学习特征中点，开一家属于你的早餐店。姑苏新东方专注特征美食创业，集团连锁办学，有30多年训练经历，专业教师手把手教育，学会停止，圆你一个休养生息的小店老板梦!说不定，下一个上市公司的老总就是你!下面曾食坊小编来引荐下2020火爆的早餐项目吧!

火锅米线即重庆火锅米线，由传统重庆火锅汤料参加传统小吃米线并配以经典重庆火锅配菜，如：鲜毛肚、豆皮、午餐肉、木耳、豆芽、方竹笋等煮制而成，非常的甘旨。下面小编为大家带来火锅米线的做法，一起来看看吧。重庆火锅米线，既传承码头麻辣文明，又跨界结合破茧出新，更代表着美食吃法和口味的都市新风尚。重庆华飞火锅米线因其包容性、吸纳性、整合性的特征以及都市化、时髦化、主流化的风格，给重庆火锅行业带来了裂变性的创新和里程碑式的打破。

### 曾食坊重庆火锅米线实操训练

- 1.调料及香料辨认
- 2.菜品及调料的采购技巧
- 3.高汤资料的熬制及保管
- 4.红油配方及炼制工艺
- 5.臊子的炒制流程
- 6.碗底的配方及调料制办法
- 7.专家解说开店流程及经营管理

重庆火锅米线传承重庆火锅百年技艺精髓,大胆尝试并经百炼而调配出全新的麻辣鲜香配方,且奇思妙想、

另辟蹊径的将这种重庆火锅美味用于米线。到目前,已开发四种火锅米线系列,分别是:麻辣火锅系列、泡椒酸菜系列、鲜菇菌汤系列、特色风味系列。四种系列味型各有特色,能再足大众不同的口味需求。麻辣火锅系列针对重口味人群,食材选用德庄三宝的德庄毛肚加以特色的德庄过把糖汤底,形成道地的重庆火锅特色麻辣鲜香。泡椒酸梁系列其中酸菜使用幼制老坛酸菜,配上红色泡椒,酸辣味十足。鲜菇菌汤系列同样选用了德庄三宝中的德庄汤,使用鲜菇、龙骨作力配料,鲜爽可口。特色风味系列集中了云、贵、川复合的口味类型,满足不同地域人群的口味需求。

我不能给您较低的价格,只能给您较高的质量。我宁可为价格解释一阵子,也不肯意为质量抱愧一辈子。亲,谢绝讨价,我们没有那些所谓的花边新闻和炒作,只需实实在在的教育。做的是口碑!做的是品牌!教的就是技术!做的就是专业!知道您的钱来之不易,都是辛苦钱,汗水钱,所以也是凭良心干事,每一分钱都会让您花得有价值,不走冤枉路。我们不接受任何理由的议价,也不会和同行的做所谓的价格比赛,更不会做夸张其实的宣扬。一分价钱一分技术,过火的贱价比赛,较后吃亏的还是消费者;请广阔学员体谅,自己斟酌考虑。