

深圳石岩麻辣烫培训技术配方不保留

产品名称	深圳石岩麻辣烫培训技术配方不保留
公司名称	深圳市食大帅餐饮企业孵化器有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	深圳宝安区广深路363号快8连锁酒店四楼（沙井中心客运站）
联系电话	13728334257

产品详情

现在很多人都不想打工了，想做点小吃生意，但是小吃项目如此之多，该选什么项目好呢？学麻辣烫的方法有很多种，许多经营者往往会选择去别人店里打工来学习麻辣烫技术，但这样做整体学习进度非常慢，并且核心技术无法掌握。如果你真的很想学习麻辣烫制作方法，深圳石岩麻辣烫培训技术配方不保留，食为先麻辣烫培训，实操教学，小班开课，学会为止。

麻辣烫主要滋味在于汤底，只要把汤底做好了，各类肉串和蔬菜都可以放进汤底里面烫来吃，不油腻，不上火，吃过之后，开胃爽口，吃了还想吃。

麻辣烫的制作成本是很低的，所以利润自然就会比较高，以素食为例。市面上的青菜大概是8毛钱一斤，一串青菜是5棵，一斤的青菜可以穿10串左右，一串的售价是1-2元钱，所以一串青菜的利润可以达到1元钱，散装面的批发价是5毛钱一块，麻辣烫店一般定价在2块钱左右，所以一个散装面就可以赚1.5元钱。一个顾客点了10元的麻辣烫，可能盈利占到了8块钱左右。除去汤底费用，人工费用，水电费用，等其他费用，那一碗10元钱的麻辣烫可以净赚6元左右。

麻辣烫也简称“烫菜”，就是将各种处理好的菜品拿到汤底里面烫来吃，价格低，销售大，利润高。现在许多城市的大街小巷都能看到不少麻辣烫店和麻辣烫摊位，而且每年都要增加很多。这么多麻辣烫店也从侧面证实了麻辣烫的受欢迎程度。

麻辣烫，是川渝地区有特色，也能代表“川味”的一种特色小吃。大大小小的麻辣烫店、摊，遍及大街小巷，可谓是川渝地区城市的一道亮丽风景。麻辣烫是民间小吃，是众多百姓智慧的结晶。深圳石岩麻辣烫培训技术配方不保留，来食为先小吃实训，具体学几天看个人的学习能力，学会为止，麻辣烫培训内容：

1：学习麻辣烫高汤制作方法

2：学习各种菜品处理方法

3：学习各种菜品穿串手法

4：学习麻辣烫辣椒酱制作方法

5：学习麻辣烫各种菜品烫制方法

6：学习原材料和设备采购渠道