

# 滨州的学习麻辣香锅技术 包教包会的学会为止

产品名称	滨州的学习麻辣香锅技术 包教包会的学会为止
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

来这里学习正宗的小吃技术 包教包会学会为止

麻辣香锅颇受全国食客喜爱，味道十分美味，而且多种食材可任意搭配，可以满足大多数人的胃口喜好，烹饪时间短，3~5分钟即可出锅食用，是很多年轻人偏爱的一种微餐饮。

- 1、麻辣香锅以麻辣为主，其特色明显，口味独特，其他大众餐厅无法比拟；
- 2、麻辣香锅消费群体独特，消费意识明显，不用和其他餐厅分享客源；
- 3、麻辣香锅不用找大厨，不用建复杂的厨房，操作简单，投资小、收益快；
- 4、麻辣香锅秘制配方，其他人不易跟风，市场大、竞争小

选择膳学派大厨您应该知道的事实：

首先感谢您选择中国特色餐饮培训的领航者——膳学派大厨！

和别人相比，我们这里唯一较大的优势恐怕就是精湛的技术和绝对的专业！

至今为止全国已达2000家特色餐厅从我们这里学习餐饮技术

您肯定也很想知道为什么这么多优秀的餐厅愿意找我们学习特色餐饮，那可能是因为以下几大原因吧：

麻辣香锅所到之处，常常是日日满座，桌桌翻台，食客吃的尽兴，老板经营的是眉开眼笑，麻辣香锅让很多人赚到人生的较好桶金，这主要得由于麻辣香锅味道绝伦，人人爱吃以及麻辣香锅的独特文化吸引力，同时开个麻辣香锅店，投资小、回报快、利润高、经营简单，顾客回头率超高，独特的配方别家难以模仿等集众多优势于一体，使得麻辣香锅店开业就火爆，开业就盈利！

麻辣香锅缘自于重庆缙云山土家风味，是当地老百姓的家常做法采用优质原料，精心配制，其原料上乘，配方独特，继承了传统火锅、川式火锅、香辣菜的基础上，把麻、辣、鲜、香混一锅融为一体，而且具有辣而不燥，鲜，香气扑鼻的特点。近年来，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，融合重庆火锅、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、去湿热等功能。麻辣香锅让众多老百姓吃的开心，吃的过瘾。又几何时，麻辣的队伍迅速壮大，让全国的老百姓都失去了免疫力，嗜辣的队伍越发壮大，引领着健康吃辣新时尚！辣味百相，麻辣当先。独具麻辣个性的川菜如今在中国饮食文化中的地位首屈一指，又麻又辣的川味令人口酥心醉，人都说“无麻不成味，无辣则不欢。”

学习炒制：鱼丸、油豆腐、白菜、香菜、花菜、豆芽、平菇、香菇、木耳、金针菇、藕片、牛百叶、牛肚、鸭肠、田鸡、鸡翅中。

## 课程内容

1：学习麻辣香锅秘制红油制作方法

2：学习麻辣香锅各种菜品处理方法

3：学习麻辣香锅各种菜品炒制方法

4：学习原材料和设备采购渠道

随着人们对小吃了解的深入，以及行业本身的迅速发展，我们拥有餐食品全、有特色的小吃培训项目，产品口味丰富，适合各地特色。所传授的项目投资小、技术好、风险低、利润高、见效快、收益稳、经营方式灵活。既可固定开店，也可流动经营。投资几百元就可以实现创业做老板的梦想，是广大投资者的理想选择。给更多的下岗人员、打工族、想创业人士搭建一个创业平台。

一、我们为了达到理想的教学质量，一直坚持由总厨师傅一对一亲手培训，正常情况下请你至少提前三天预约培训时间

二、我们这里不是大杂烩，我们只授特色餐饮，想学大而杂的请不要选择我们

三、我们这里没有花拳绣腿，我们推崇真枪实弹实战教学，无论你有无基础我们保证你学好为止

四、我们这里全是真正的总厨教学，团队中总厨年薪都在18万以上，我们相信传授者的技艺将直接决定学习者的好坏

五、我们合作过的学员，公司会免费配置一位总厨作为学员餐厅的长期技术顾问，帮助学员解决餐厅中遇到的技术问题

麻辣香锅培训主要内容：

麻辣香锅系列菜品中主料和辅料选择搭配、麻辣香锅底料的识别和配方、香料的识别和配方、秘制麻辣香锅酱的制作和处理、糍粑辣椒的制作方法、麻辣香锅底料的炒制方法、麻辣香锅原料的加工方法和炒制方法、麻辣香锅味型的调配方法、炒制过程中的常见问题和处理技巧、红油和老油的处理方法、麻辣香锅主要原材料的好坏识别等。

