

深圳石岩四川麻辣烫技术培训食为先小吃

产品名称	深圳石岩四川麻辣烫技术培训食为先小吃
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

做小吃生意成为了很多朋友的创业选择，如果你创业资金不多，其实可以去路边摆摊做小吃生意，投资不大，利润很不错，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，麻辣烫与火锅大的不同就是简便快捷。深圳石岩四川麻辣烫技术培训，食为先麻辣烫培训零基础入学，手把手辅导，学员现场实操学习，学会为止。

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。

麻辣烫可谓是重庆火锅的前身，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，正宗的吃法可不是一串一串的吃，而是一抓一大把，用筷子一掬，菜就纷纷掉落香油碟中，然后大快朵颐！除此之外，麻辣烫与火锅所使用的食材在一般无二，麻辣烫与火锅大的不同就是简便快捷。

麻辣烫经营方式灵活、既可碗装麻辣烫、砂锅麻辣烫、旋转麻辣烫开店、也可用串串香麻辣烫摆摊。每当走在大街小巷看到麻辣烫店面及摊点，都是很少有空位，个个生意都火爆。深圳石岩四川麻辣烫技术培训，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：

- 1、麻辣烫原料及香料的特点及作用；
- 2、麻辣烫原材料的识别、鉴定、加工及运用；

- 3、红油麻辣烫底料的炒制方法；
- 4、麻辣烫各种调味的制作技术；
- 5、红油、高汤、炒料的详细制作方法
- 6、常见菜品的制作、保管、保鲜技术；