

杭州麻辣烫培训

产品名称	杭州麻辣烫培训
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

麻辣烫，是川渝区域较有特色，也较能代表“川味”的一种特色小吃。大大小小的麻辣烫店、摊，广泛大街小巷，可谓是川渝区域城市的一道亮丽景色。麻辣烫是四川的民间小吃，是很多大众才智的结晶。

麻辣烫的主要原料——辣椒，较早见于记载为明嘉靖年间，但它只是作为观赏性植物，后被闽南人作为药物，直到清乾隆年间才入食谱。而麻辣烫的前史不会超越30年，“麻”“辣”“烫”这三个字较早被用于描述川菜，出现在民国时期。听说，麻辣烫起源于长江沿岸，流行于全国。它的开创者是每天处在湿润阴冷环境中的船夫们，因为出海条件恶劣，他们在锅中放入各种因地制宜的菜叶，载佐以花椒、辣椒等食物驱寒、除湿。在麻辣烫的传播的过程中，也被进行本地化改进，较终形成了南北两派，分别拥有一批忠诚的拥护者。近日在一场网上美食评比中，麻辣烫力压米线，黄焖鸡米饭，沙县小吃和兰州拉面，问鼎认可度较高的“国民小吃”的宝座，俨然小吃界的扛把子。

麻辣烫详细训练内容

- 1.麻辣烫原料及香辛料的特色及运用;
- 2.麻辣烫原资料的识别、判定、加工及运用;
- 3.清油麻辣烫底料的炒制办法;
- 4.牛油麻辣烫底料的炒制办法;
- 5.清香型麻辣烫底料的炒制办法;
- 6.浓香型麻辣烫底料的炒制办法;
- 7.不同辣烫味型的调制技能;
- 8.老油的清洗、提炼技能;

9.常见菜品的制造、保管、保鲜技能;

10.常见味碟制造技能;

11.高汤的制造技能;

12.菜品调配禁忌;

13.麻辣烫店选址技巧;

14.开店的注意事项及成功规律

操作过程：

1.叙述麻辣烫的发展史及基础知识。

2.讲解香辛料的作用及分类，选料，配等到加工。

3.麻辣烫底料的配制及熬制办法。

4.麻辣烫禽肉类，水产品类，蔬菜类资料的处理制造办法。

5.麻辣烫各种资料的烫制流程及办法。

6.火锅麻辣烫，碗装麻辣烫，砂锅麻辣烫，串签麻辣烫的四种运营模式和办法。

7.设备用具收购途径和要求。

8.出资预算剖析及风险回避，运营的模式和办理办法

课程安排：认识各种原资料-教师现场演示-学员亲身操作-教师辅导纠正-教师考核著作-教你怎么选购原资料和设备—介绍怎么开店-运营成本核算-怎样选址-结业-后期电话辅导。

随到随学，节假日不休;教师手把手教学，简单易懂;前期教师做给学员看，后期学员实际着手操作,学习快;名师亲身辅导，学员反复练习，更简单上手;包教包会，学会停止。真实做到不一样的训练，不一样的收获!