

2021麻辣香锅技术培训 在安丘的可以学习

产品名称	2021麻辣香锅技术培训 在安丘的可以学习
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

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调整与开发，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。

店铺会在节假日的时候推出一些新的口味来呈现给顾客，比如有麻辣的，中辣的以及特辣的，让消费者都能够根据自己的口味来选择，因此受到了许多年轻人和老年人的喜爱，每天的销量也是非常的高，店铺的生意也会呈爆满的状态。

培训课程：

主料、辅料的选择认识、初加工方法

培训香辛料的配比加工

培训香锅专用飘香酱配比制作

培训香锅专用飘香油的制作

培训荤、素菜的选择，处理加工方法

培训香锅的炒制、火候、调味方法

培训成品的造型、售卖方法。

从以上内容可以了解到关东煮和麻辣烫串的区别还是相当多的，并且它的的菜品也是相当的丰富，口味也是多种多样的，选用的都是上等的食材制作而成的，吃了对人的身体健康也是相当的有好处，因此每天的生意都会非常的红火，可以说它的发展前景也是相当的不错。

促销活动要推行，可以借一些节假日，适当的搞一些促销活动，以此来拉近品牌与顾客之间的距离，将促销活动打进消费者的心里。市场调查的方式也应该因地因人而异，找到适合自己活动开展的方式，取其精华，去其糟粕才是优中只优。